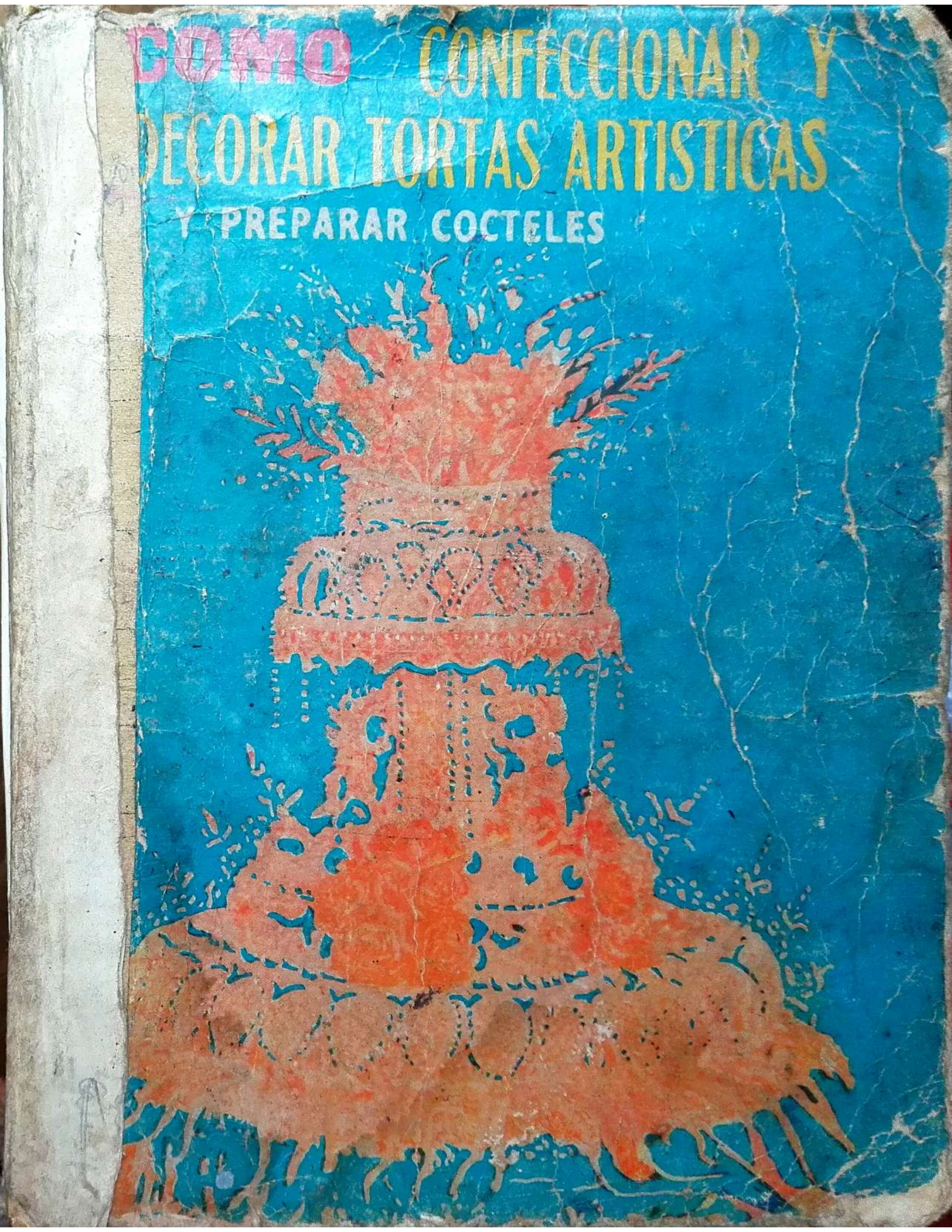

COMO CONFECCIONAR Y
DECORAR TORTAS ARTISTICAS
Y PREPARAR COCTELES

N. PIETRO DAMASCINE JAEZ
ESPECIALISTA EN DECORACION DE TORTAS
Y COCTELES

COMO CONFECCIONAR Y DECORAR TORTAS ARTISTICAS Y PREPARAR COCTELES

LIMA — PERU

PROLOGO

La falta en el ambiente de un libro práctico y sencillo que contenga recetario o fórmulas para la confección y el decorado de tortas así como el preparado de cocteles, con qué se adornan o animan las fiestas familiares de cumpleaños, matrimonios, etc. y otras reuniones sociales, hace tiempo me movía el interés de publicar un pequeño volumen que contenga esas recetas o fórmulas. Quizá circule por ahí un libro o más de uno, de este género, pero que yo haya encontrado y particularmente especializado, no. Y, luego, un libro que contuviese las fórmulas para confeccionar y decorar las tortas tampoco sería completo si no contiene las fórmulas para preparar cocteles, puesto que unas y otros se complementan. Ello me llevó al convencimiento de que este libro también debe tener el recetario para el preparado de dichos cocteles, ya que las tortas casi siempre van aparejadas si no antecedidas de los cocteles en toda reunión social o fiesta familiar. La experiencia adquirida en mi trabajo donde a diario tengo que preparar estos manjares, especialmente las tortas, me permite presentar este recetario con el título de "COMO CONFECCIONAR Y DECORAR TORTAS ARTISTICAS Y PREPARAR COCTELES", anotadas en otro expresar en términos sencillos y comprensibles.

La reforma educacional, por todos sabido, por otra parte, tiende a enseñar a las educandas o alumnas, particularmente, cosas prácticas para la vida, aparte de que en academias especializadas se enseñan lo mismo estos menesteres. Ello es interesante y correcto. Pues estas cosas prácticas constituyen aspectos fundamentales de la vida. Espero, entonces, que los conocimientos prácticos que he vertido en este libro sirvan para que quienes ya tienen conocimiento sobre este arte puedan afianzar sus prácticas o las que recién van aprendiendo se faciliten en su aprendizaje hasta adquirir la experiencia necesaria. Muchas amas de casa misma podrían ellas hacerse cuanto ahorro quisieran y adquirieran el conocimiento para preparar ellas

mismas sus tortas en lugar de comprar a mandarlas confeccionar, así como, cuántas podrían procurarse muy buenos ingresos o centavos si supieran prepararlas, pues, es costumbre que en todo cumpleaños, matrimonio y boda, esté presente siempre en medio de la mesa, la infaltable torta. Por último, una torta estupendamente preparada y diligente y deliciosamente decorada es lo mejor, por lo que bien pueden decirse artísticas. E igual cosa hay que decir de los deliciosos y esfumantes cocteles.

Por lo que este libro, espero que sea acogido por cuantos y cuantas jóvenes o personas adultas tengan interés en este estupendo arte.

EL AUTOR

METODO PERFECTO PARA APRENDER A DECORAR TORTAS ARTISTICAS EN SOLO 6 LECCIONES

1ª Lección.— Aprender el manejo del decorador, haciendo uso de las más importantes boquillas.

2ª Lección.— Pastillaje, rositas, claveles, cartuchos y hojas.

3ª Lección.— Dos maneras de hacer flores: botones de pétalos sueltos y rosas de pétalos unidos.

4ª Lección.— Frutas y verduras de pasta de almendra.

5ª Lección.— Encajes.

6ª Lección.— Modelación de figuras de pastillaje.

DECORADO DE TORTAS

EL ARTE DE DECORAR

El arte del decorado depende del buen gusto de cada persona y de seguir paso a paso las seis lecciones básicas de este libro; recomendándose siempre para el perfecto acabado en la decoración de una torta, el factor importantísimo de los colores de las diversas cremas y adornos de pastillaje, etc., que deben ser de colores suaves, para así no solamente dar un tono de elegancia en la decoración de ellas, sino también para hacer provocativa a nuestro paladar, ya que los colores fuertes provocan una natural repulsión.

Es factor importante también el saber combinar los colores ya sea en un conjunto de flores o en adornos hechos con la misma crema.

Por lo que en cada torta se ha tratado de describir claramente, los colores que deben orientar a los aprendices o alumnas para su perfecto acabado, y que al contemplar la terminación de una torta se encuentre la elegancia, el perfecto acabado y exquisito sabor.



Primera Lección.

PRIMERA LECCION

EJERCICIOS DE GLACE REAL CON EL DECORADOR HACIENDO USO DE LAS BOQUILLAS MAS IMPORTANTES

GLACE REAL

Ingredientes:

4 CLARAS,
1 LIMON,
AZUCAR EN POLVO.

Procedimiento: 1 cdi de mantequilla

Póngase en un tazón las claras sin batir y agréguese lentamente el azúcar en polvo bien cernida, batiendo entonces constantemente con espátula de madera, hasta que la crema quede espesa, adquiera consistencia y al levantar la cuchara, se sostenga en ella sin caerse; agréguese el jugo del limón colado y más azúcar, batiendo siempre hasta que la crema recupere la consistencia perdida.

Las personas que tengan batidora eléctrica pueden usar ésta para la preparación del Glacé, agregando el azúcar lentamente a medida que se va batiendo para que la crema quede suave y lisa, y facilite así la decoración sin mayor esfuerzo.

La cantidad exacta del azúcar no puede ser dada con precisión por la irregularidad del tamaño de los huevos, pues, los más grandes o pequeños absorben en proporción más o menos azúcar.

Esta crema debe guardarse en una taza tapada con una servilleta húmeda, para evitar su resecamiento durante el trabajo.

1º — BOQUILLA Nº 27 — GUARDAS.

Incline el decorador a la derecha; presione el pistón y al salir el glacé con un movimiento ondulatorio, forme la guarda; tratando de no arrastrar la boquilla en la base del trabajo.

2º — BOQUILLA Nº 27.

Colóquese el decorador verticalmente, presiónese el pistón, y al salir el glacé forme la rosa y presione ligeramente antes de levantar el decorador.

3º — BOQUILLA Nº 67 — HOJAS.

Colóquese la boquilla con la parte ancha hacia abajo, presione el pistón y al salir el glacé arrastre éste, lentamente una vez formada la hoja, corte levantando el decorador rápidamente.

4º — BOQUILLA Nº 67 — GUARDAS.

Coloque el decorador con la soldadura hacia arriba y al salir la crema con un movimiento ondulatorio y arrastrando la boquilla en la base del trabajo, forme la guarda.

5º — BOQUILLA Nº 4 — ENCAJES.

Al salir la crema fije el punto de partida en la base del trabajo y al tirar la línea, hágase al aire sin arrastrar, fijando solamente al terminar la línea, y de la misma manera cruce las líneas en sentido contrario.

6º — BOQUILLA Nº 4 — CAMPANITAS.

Con la misma boquilla, al salir la crema, fije el punto de partida en la base del trabajo y forme un círculo pequeño, aumentando de tamaño lentamente encima del círculo trazado anteriormente, hasta formar la campanita.

7º — BOQUILLA Nº 46 — LAZOS TEJIDOS DE CANASTA.

Con la boquilla colocada con los dientes hacia arriba forme el lazo y el tejido, con líneas horizontales y verticales.

8º — BOQUILLA Nº 64.

Sobre un pedazo pequeño de pan duro en forma de un dado prendido en un palillo y con el Glacé Real bien espeso, forme el capullo de la flor, con un movimiento de izquierda a derecha; luego con la boquilla colocada con la hendidura hacia adentro forme los pétalos rodeando el capullo y, tomando siempre la mitad de cada pétalo, y para los pétalos abiertos invierta el movimiento de derecha a izquierda. luego déjese secar la rosa y sáquese el palito.

BOQUILLA DE FANTASIA.

9º Boquilla Nº 193 Violetas.
10º Boquilla Nº 199 Crisantemos.
11º Boquilla Nº 136 Margaritas.
12º Boquilla Nº 224 Violetas chicas.

El manejo de todas estas boquillas es exactamente igual al ejercicio Nº 2 de la boquilla Nº 27.

CREMAS PARA DECORAR LAS TORTAS INFANTILES O DE CUMPLEAÑOS

CREMA DE MANTEQUILLA

Ingredientes:

200 GRAMOS DE AZUCAR,
1 TAZA DE AGUA,
3 YEMAS DE HUEVO,
350 GRAMOS DE MANTEQUILLA SIN SAL,
2 CUCHARADITAS DE ESENCIA DE VAINILLA.

Procedimiento:

Póngase en una cacerola el azúcar y el agua y déjese hervir hasta que el almíbar alcance el punto de 240 grados, o sea, punto de hilo. Bátase las tres yemas bien espesas y blancas y agréguese a éstas el almíbar a hilitos y batir hasta que se enfríe; por separado bátase la mantequilla y agregue el batido anterior poco a poco a la mantequilla, luego, añada la esencia.

CREMA MOKA

Ingredientes:

300 GRMS. DE MANTEQUILLA SIN SAL,
400 GRMS. DE AZUCAR EN POLVO.
1/2 TACITA DE ESENCIA FUERTE DE CAFE,
1 YEMA.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla y agréguese lentamente y batiendo bastante el azúcar en polvo bien cernido y luego la esencia de café, la vainilla y la yema.

CREMA AMBROSIA

Ingredientes:

300 GRMS. DE MANTEQUILLA SIN SAL,
250 GRMS. DE AZUCAR EN POLVO,
1 CAJA DE PUDIN DE VAINILLA,
1 1/2 TAZA DE LECHE,
1 CUCHARADITA DE VAINILLA.

Preparación:

Helar ligeramente la mantequilla y batirla, y añadir poco a poco el azúcar cernido y el Pudín de Vainilla que previamente se ha preparado, mezclando con la leche y dejando hervir 5 minutos, moviendo mucho; dejar enfriar, para añadir poco a poco esta crema a la mantequilla, añadir la vainilla batiendo constantemente.

MERENGUE ITALIANO

Ingredientes:

4 CLARAS,
300 GRAMOS DE AZUCAR,
1 CUCHARADITA DE VAINILLA.

Preparación:

Poner en la cacerola el azúcar con agua que la cubra, a fuego lento; cuando la miel tome punto de hebra o sea 240 grados se añade a hilos sobre las claras previamente batidas y se sigue batiendo hasta que el merengado enfríe completamente.

MERENGADO DE MELOCOTONES

Ingredientes:

4 CLARAS DE HUEVO,
250 GRMS. DE AZUCAR,
1 LATA GRANDE DE MELOCOTONES.

Procedimiento:

Poner en una cacerola el azúcar con el almíbar de la lata de los melocotones hasta que tome el punto de hebra, o sea 240 grados, y agregar a las claras previamente batidas, a hilos, y seguir batiendo hasta que se enfríe el merengado.

GLACE REAL

A la receta del Glacé Real de la Primera Lección, puede agregarse 1 cucharada de mantequilla para dar mayor suavidad a la crema.



Segunda Lección.

SEGUNDA LECCION

PASTILLAJE, ROSITAS, CLAVELES, CARTUCHOS, HOJAS

PASTILLAJE

Ingredientes:

2 HOJAS DE COLAPEZ,
3 CUCHARADAS DE AGUA HIRVIENDO,
5 GOTAS DE ESENCIA DE MENTA,
AZUCAR EN POLVO.

Procedimiento:

Remójese la colapez en agua fría, por 5 minutos, luego escúrrase con la mano y disuélvase con el agua hirviendo. Este líquido que debe estar sin grumos, viértase sobre una tabla o mármol, espolvoreado de azúcar, bien cernida, y con la mano bátase vigorosamente al añadir el azúcar lentamente.

Cuando la crema ya tenga consistencia, despréndase de la tabla con un cuchillo y con las manos espolvoreadas con azúcar, amase hasta que la pasta no se pegue ni en las manos ni en la tabla.

Agregue la esencia dé menta y amase nuevamente.

Durante el trabajo guárdese este pastillaje en una taza tapada con una servilleta húmeda para evitar su resecamiento.

TEÑIDO DEL PASTILLAJE

Con colorante vegetal especial para dulces, tiña la pasta, añadiendo por gotas para obtener el color deseado y amase nuevamente para que el pastillaje quede uniformemente teñido.

ROSITAS

Alísese el pastillaje, finamente, con el rodillo sobre una tabla espolvoreada con azúcar en polvo, y córtese un disco de 1 centímetro de diámetro; luego con los dedos, adelgace los bordes del disco y enróllelo para formar el capullo.

Corte y adelgace otro pétalo y péguese al frente del pétalo anterior, y con un movimiento ondulatorio de adentro para afuera abra un poco el pétalo.

Corte 4 pétalos y adapte encima de los anteriores presionando siempre en la base, y con los dedos voltear estos pétalos hacia afuera para dar así a la flor la naturalidad deseada.

CLAVELES

Alísese el pastillaje con el rodillo, finamente, y córtese tiras de 1/2 pulgada de ancho por 3 de largo. Corte con el cuchillo tiritas como si fuera un fleco, enrróllelo cuidadosamente, y presione en su base para abrir el clavel.

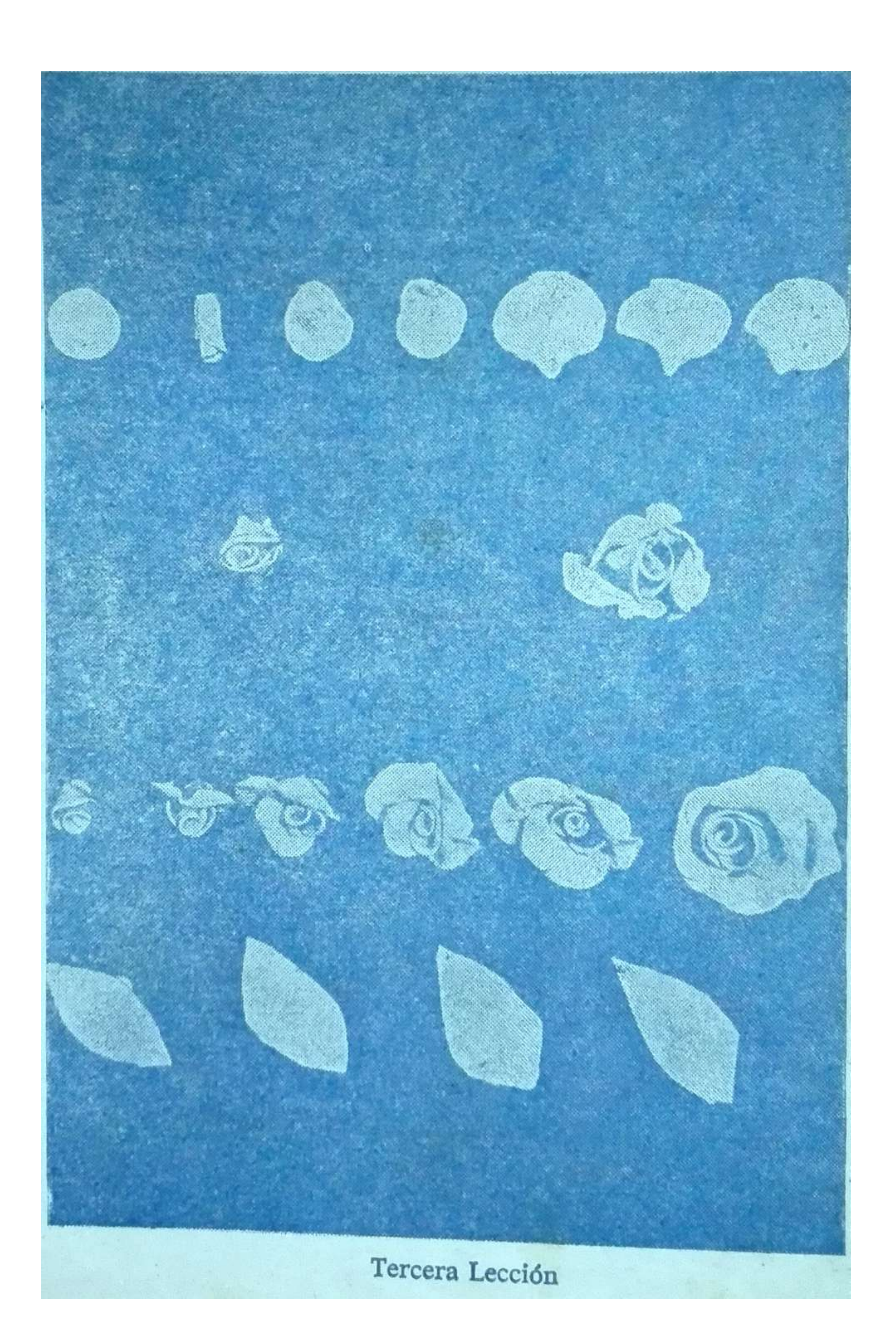
CARTUCHOS

Alísese finamente el pastillaje con el rodillo, y con el cortador especial, córtese el cartucho, luego el lado derecho de la base ciérrelo sobre el izquierdo, y presione con los dedos esta unión, luego doble ligeramente la parte superior del cartucho hacia afuera.

Para formar el pistilo, tíñase un poco de pastillaje en color amarillo, y mójese éste ligeramente con agua, y espolvoree encima azúcar entera. Una vez secas ambas partes con un poco de Glacé Real Blanco, péguese el pistilo al cartucho. Decórese el cáliz con colorante verde y boquilla Nº 66.

HOJAS

Tíñase el pastillaje con unas gotas de colorante verde y luego alísese finalmente con el rodillo y con el cortador especial córtese las hojas; para luego marcar la nervadura con el lado opuesto al filo del cuchillo.



Tercera Lección

TERCERA LECCION

BOTONES DE PETALOS SUELTOS Y ROSAS DE PETALOS UNIDOS

BOTONES DE PETALOS SUELTOS

Tíñase el pastillaje en dos colores de rosa, claro y oscuro. Para cada botón se necesita, un capullo, dos pétalos cerrados y con pliegue, y tres pétalos abiertos también con pliegue.

Para el capullo y los dos pétalos cerrados, úsese el pastillaje teñido en color rosa oscuro, y para los otros tres pétalos abiertos el color rosa pálido.

El diámetro del círculo cortado de los tres primeros pétalos es de 3/4 de pulgada y para los tres pétalos abiertos de 1 1/4 de pulgada.

Alísese finamente el pastillaje y córtese el disco, adelgazándolo con los dedos y enrrollándolo.

Los pétalos cerrados se alisan igual que el capullo y una vez adelgazados, se coloca este disco, al centro de la palma de la mano izquierda, forme el pliegue, coloque el dedo izquierdo o sea el pulgar, en la parte cóncava del pétalo y voltee sus bordes superiores hacia afuera.

Estos pétalos déjense secar tres días, y para armar el botón péguense al capullo con Glacé Real bien espeso y teñido del mismo color del pastillaje.

ROSAS DE PETALOS UNIDOS

Tíñase el pastillaje exactamente igual que para los botones de pétalos sueltos, una parte clara y la otra oscura.

La dimensión del disco cortador de pétalos es exactamente igual que para los botones, sólo que para hacer rosas más grandes se acoplan pétalos cortados de mayor tamaño.

Para formar la rosa, forme el capullo adelgazando el disco y enrollándolo y luego los otros dos pétalos adelgazados y con el pliegue, péguese con los dedos a la base del capullo, presionando, luego forme los pétalos con pliegue y abiertos hacia afuera y péguense siempre en la base de la flor sobre los primeros, y procédase igual con los pétalos de mayor tamaño para formar una rosa grande.

HOJAS

Tiña el pastillaje de color verde, alise finamente con el rodillo corte, un pedazo con el cuchillo y presione con el molde especial de hoja, espolvoreada con azúcar en polvo, una vez moldeada, saque la hoja y recorte los bordes y deje sécar sobre el borde de una mesa para dar esa forma natural deseada.

———:-:———



Cuarta Lección

CUARTA LECCIÒN

FRUTAS Y VERDURAS DE PASTA DE ALMENDRA

PASTA DE ALMENDRA

Ingredientes:

250 GRS. DE NUECES DEL BRASIL,
500 GRS. DE AZUCAR EN POLVO,
2 CLARAS DE HUEVO,
ESENCIA DE ALMENDRAS.

Procedimiento:

Con un cuchillo ráspese la parte oscura de la castaña, y luego rállese con la máquina especial, para después molerse finamente en la licuadora hasta que adquiera consistencia de pasta.

Esta pasta colóquese sobre una tabla, agréguese las claras sin batir mezclando con las manos, y luego poco a poco agregue el azúcar bien cernida, batiendo constantemente hasta que adquiera la consistencia necesaria y no se pegue ni en las manos ni en la tabla.

Agregue unas gotas de esencia de almendra, amásese nuevamente y procédase a la formación de frutas y verduras.

FRESAS

Con un pedazo pequeño de esta pasta, forme la fresa moldeándola con los dedos, y luego prenda un palillo de dientes en su base, moje en clara, y envuelva en azúcar entera teñida de rojo.

Con la misma pasta teñida de verde y alisada finamente con el rodillo, y con el cortador especial de disco aplumillado, corte el disco que irá presionado con un clavo de olor en la base de la fresa.

Para teñir el azúcar, agregue al azúcar unas gotas de colorante rojo y con los dedos únase completamente para teñir uniformemente y déjese secar.

NARANJAS

Tiña la pasta con dos gotas de colorante amarillo por una de rojo, forme la naranjita moldeándose con los dedos, y sobre un rallador, haga girar la naranjita, para marcar las granulaciones.

Luego tiña otro poco de pasta de color verde y una vez alisada con el rodillo corte dos hojitas, y con un clavito de olor sujete las dos hojitas en la parte superior de la naranja.

LIMAS

Tiña la pasta de color musgo para dar este color agregue a la pasta tres gotas de colorante verde por una de amarillo.

Modele la fruta con los dedos y con el dedo meñique hunda la base de la lima, y pegue con la clara la punta formada con la misma pasta.

En la parte superior coloque un palito cortado del clavo de olor.

ZANAHORIAS

Tiña la pasta con tres gotas de colorante rojo por una de amarillo y después de modelada la zanahoria marque las rayitas con un palillo de dientes y pinte con una mezcla espesa de cocoa y agua, luego corte la pasta verde finamente alisada con el rodillo una tira de 1 centímetro de ancho por cinco de largo, corte un fleco, y enróllelo para pegar en la base de la zanahoria con clara.

ARVEJAS

Tiña la pasta de verde fuerte, y alise finamente con el rodillo y con el cortador especial corte la arveja, luego forme cinco bolitas verdes con la misma pasta y con clara pegue a la arveja presionando los lados al cerrarla.

PIMIENTOS

Tiña la pasta de rojo, modele el pimiento y con pasta verde forme la parte superior del pimiento.

PASTA DE YEMAS PARA FORMAR MANZANAS, PERAS Y PLATANOS

PASTA DE YEMAS

Ingredientes:

1 TARRO GRANDE DE LECHE EVAPORADA
230 GRMS. DE AZUCAR,
4 YEMAS DE HUEVO,
1 CUCHARADITA DE VAINILLA.

Procedimiento:

Mézclese la leche, yemas y azúcar y cuélese, póngase en una cacerola al fuego moviendo constantemente con espátula de madera.

Cuando la pasta esté suficientemente espesa y que al verse el fondo y al separar la mezcla, con una cuchara, se unan ambas partes con dificultad, retire del fuego, añada una cucharadita de vainilla y bátase vigorosamente hasta que se enfríe la pasta, vacíese sobre la tabla y amásese ligeramente, con las manos espolvoreadas de azúcar en polvo.

MANZANAS

Agregue a esta pasta de yemas unas gotas de colorante rojo y para teñirla no debe amasarse, sino envolver la pasta cuidadosamente para jaspearla.

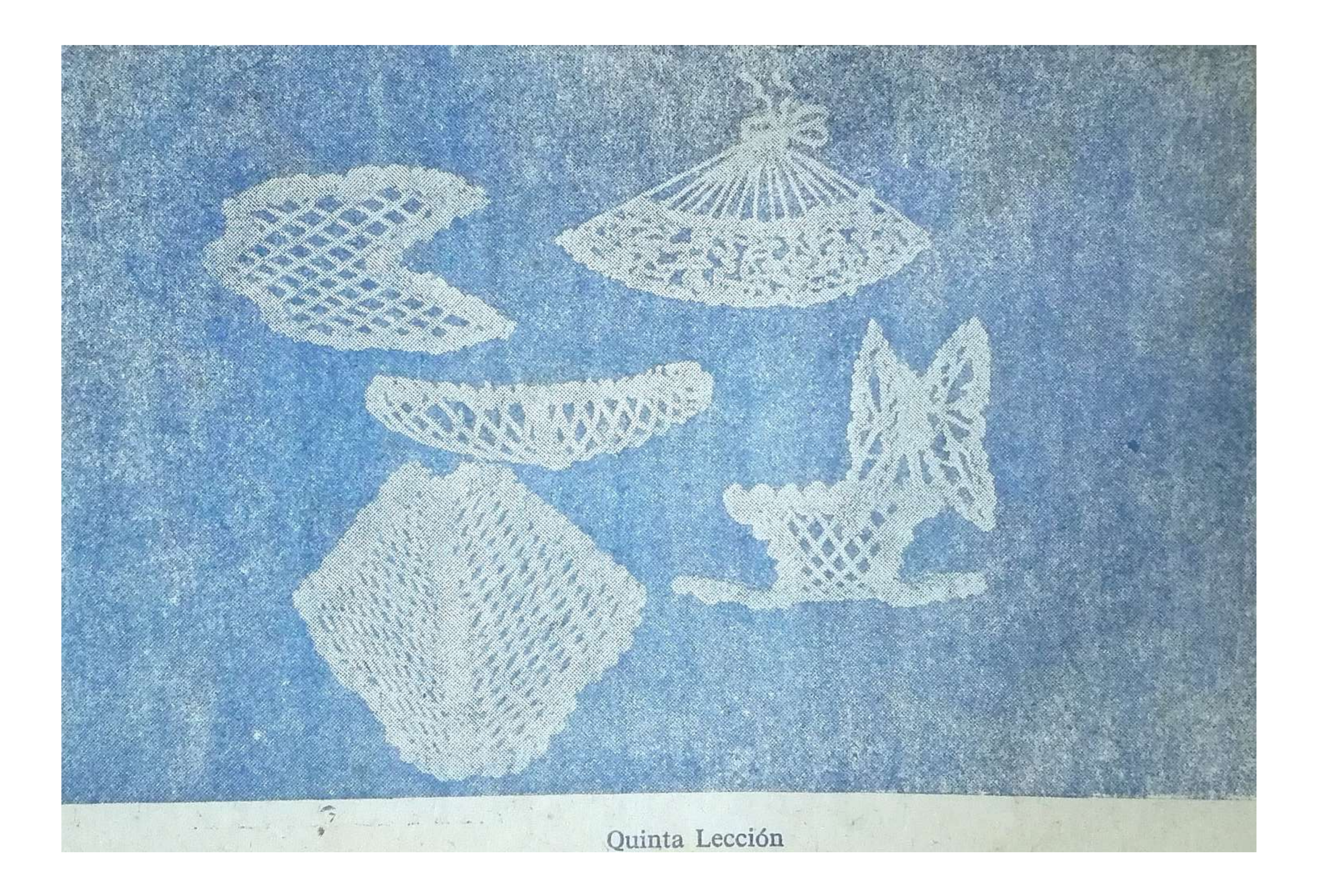
Luego forme la manzana con los dedos, y con un pincel fino y tinte verde, pinte la manzanita colocando luego en la parte superior un clavito y en la parte posterior el granito desprendido del clavo.

PERAS

Modélese la pera y píntese con rojo y verde y préndase un palito de clavo de olor en la parte superior de la pera.

PLATANOS

Con la misma pasta forme el plátano, y con la parte plana de un cuchillo forme los cuatro lados del plátano y encórvelo ligeramente para después pintarlo con ligeras sombras de verde y de una mezcla espesa de cocoa y agua.



Quinta Lección

QUINTA LECCION

ENCAJES

GLACE REAL

Ingredientes:

4 CLARAS DE HUEVO,
1 LIMON,
AZUCAR EN POLVO.

Procedimiento:

En un tazón póngase las claras sin batir y agregue lentamente el azúcar en polvo bien cernida, batiendo constantemente con espátula de madera hasta que la crema espese y adquiera la consistencia de que, al levantar la cuchara, la crema se sostenga en ella; agregue el jugo de limón colado y más azúcar para recuperar la consistencia perdida.

Las personas que tengan batidora eléctrica pueden usarla para la preparación del Glacé, teniendo cuidado de agregar el azúcar muy lentamente para que la crema quede suave y lisa.

Recomiéndase que para la ejecución de los encajes, el Glacé Real debe quedar bien espeso y sin brillo.

ABANICOS DE ENCAJE

Sobre papel manteca dibuje los abanicos, trazando con un lápiz un círculo del tamaño deseado, quite luego a este círculo la cuarta parte para cuadricularlo después, y servirá de base a la aprendiz que no tenga práctica en tirar las líneas perfectas con el decorador.

Engrase el papel con manteca sobre el dibujo, y con boquilla Nº 4 y Glacé Real tire las líneas horizontales y luego encima las verticales, a un centímetro de distancia entre una línea y otra, y forme el borde con boquilla Nº 27.

Déjese secar este trabajo 3 días y despréndase el papel cuidadosamente del encaje, voltéese el abanico y con la misma boquilla y Glacé Real, fórmese el borde que estuvo pegado al papel.

CANASTITAS DE ENCAJE

(Molde de aluminio especial)

Engrase la superficie del molde con manteca, y con glacé real y boquilla Nº 4 tire las líneas tal como se ve en el grabado, luego con boquilla Nº 27 forme el borde, y en el centro de las canastitas las rositas bien juntas. Déjese secar tres días y después métase al horno caliente, cortísimos instantes sólo hasta que la grasa se derrita, y pueda desprenderse el trabajo con facilidad.

PORTA FLORES DE ENCAJE

(Molde de aluminio especial)

Engrase el molde y con Glacé Real y boquilla Nº 4 tire las líneas en sentido diagonal, y con boquilla Nº 26 forme el borde y parte central del porta flores.

Déjese secar tres días y métase al horno para desprenderlo cuidadosamente.

ENCAJES SOBRE TUL

Tómese la medida del alto del borde del bizcocho, y de acuerdo a esta altura, córtese de cartulina blanca las hojas o diversos dibujos en diferentes formas con que se adornarán el borde del bizcocho, para cada motivo de encaje se necesita el marco de cartulina que se ahuecará utilizando una tijera muy fina, luego se corta el tul del mismo tamaño de la cartulina y se pega el tul al marco de la cartulina con un poco de goma, ésto se hace previamente; una vez seco, se coloca este tul sobre otra cartulina que servirá de base para todos los encajes que se necesiten para llenar el borde de la torta, en esta cartulina estará dibujado el trabajo o encaje que debe hacerse con boquilla Nº 2 ó 3 y Glacé Real. Inmediatamente después de terminado el decorado sobre el tul con Glacé Real trasládase el encaje a los medios tubos de madera o aluminio, dejándose secar perfectamente.

El borde del marco de la cartulina en que se pegará el tul sólo será de 1/2 centímetro y se decora con boquilla Nº 27.



Sexta Lección

SEXTA LECCION

MODELACION DE FIGURAS DE PASTILLAJE

PASTILLAJE

Ingredientes:

2 HOJAS DE COLAPEZ
2 CUCHARADAS DE AGUA HIRVIENDO
3 GOTAS DE ESENCIA DE MENTA
AZUCAR EN POLVO.

Procedimiento:

Remójese la colapez en agua fría, por 5 minutos, escúrrase con la mano y disuélvase en el agua hirviendo. Este líquido que debe estar sin grumos viértase a una tabla o mármol y agregando poco a poco azúcar en polvo, bátase con la mano vigorosamente.

Cuando la pasta adquiera consistencia espesa, desprenda de la tabla con un cuchillo y con las manos espolvoreadas de azúcar amásese, hasta que la pasta no se pegue ni en las manos ni en la tabla.

Agregue la esencia y amásese nuevamente.

Durante el trabajo, guárdese esta pasta, tapada con una servilleta húmeda. Recomiéndase mucho, para la modelación de figuras, el pastillaje seco y liso, pero sin perder su elasticidad.

MODELACION DE FIGURAS

Para modelar cualquier figura, se necesitan unos moldes especiales de yeso, y pueden adquirirse en la dirección que adjunto en las páginas de este libro. Antes de modelar cualquier figura espolvoréese con un pincel y azúcar en polvo bien cernida, el molde deseado.

Alísese el pastillaje amasando con las manos la pasta, que se colocará encima del molde abierto. Luego tápelo presionando con la mano, levante la tapa, espolvoree con el pincel y azúcar en polvo, vuelva a taparlo, voltee el molde por el otro lado, levante la tapa y empiece a recortar la figura quitando con un cuchillo todas las partes que sobresalgan de su forma, vuelva a tapar el molde, presione nuevamente y levante la tapa para volver a recortarlo hasta que quede la figura sin ninguna exuberancia fuera de su forma.

Déjese secar dentro del molde 1 día, luego 3 días fuera del molde, y líjese con lija Nº 0 teniendo cuidado de lijar sólo las partes que no son labradas, porque de lo contrario quedaría la figura malograda.

———:-:———



Escudo Peruano

ESCUDO PERUANO

MOLDE ESPECIAL DEL ESCUDO

Ingredientes:

460 GRMS. DE MANTEQUILLA o MARGARINA,
5 TAZAS DE AZUCAR,
8 TAZAS DE HARINA,
12 HUEVOS,
2½ TAZAS DE LECHE,
1 COPITA DE VINO DULCE,
4 CUCHARADITAS DE ROYAL,
2 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
300 GRMS. DE FRUTA CONFITADA,
¼ DE TAZA DE RON CARTAVIO.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con el azúcar, agrègue las yemas una a una y la vainilla batiendo mucho, cierna la harina con el Royal y agregue el Ron a lo anterior, alternando con la leche; luego el vino, bátase las claras a nieve y mézclese con cuidado, al último, la fruta enharinada con un poco de la misma harina. Vierta la mezcla al molde engrasado. Horno moderado 350 grados 1½ hora.

ADORNOS:

1 Cornucopia,
1 Arbol,
1 Llama.

MONEDAS DE CHOCOLATE:

Estas monedas se encuentran en las confiterías, están envueltas en papel dorado.

CORNUCOPIA:

En el molde especial modélese el Cornucopia y después de seco y lijado píntese de color oro viejo.

LLAMA:

Sacar el molde de la llamita en un cartón y córtese con este molde ,sobre el pastillaje alisado, teñido de color marrón claro, luego con Glacé Real del mismo color y boquilla Nº 2 formar pequeñas onditas formando la lana de la llama.

ARBOL:

Siguiendo el procedimiento anterior cortar el árbol sobre pastillaje verde, dejar secar y con Glacé Real verde y boquilla Nº 67 decorar el árbol formando las hojas.

BAÑO DE LA TORTA:

Teñir el Glacé Real en rojo, celeste y dejar una parte en blanco.

Cubrir el bizcocho con el baño especial hecho de 2 tazas de azúcar en polvo y agua hirviendo, déjese secar este baño y luego dibuje las divisiones del escudo, celeste, rojo y blanco, luego cubrir las divisiones y decorar los bordes con Glacé rojo o blanco y boquilla Nº 27.

Colocar encima los adornos y con el mismo pastillaje formar el lazo después de marcar la pasta con el rodillo especial.

El borde de la torta se decora con la boquilla Nº 27.

También se puede forrar el bizcocho en pasta de Almendra.

CREMA PARA DECORAR EL BORDE:

135 gramos de mantequilla, 4 tazas de azúcar en polvo, 2 cucharaditas de vainilla, 4 cucharadas de leche.

Batir la mantequilla, añadir lentamente el azúcar cernida y la vainilla batiendo mucho, luego la leche a pocos y el colorante deseado.



Torta de Boda Nº 1

TORTA DE BODAS Nº 1

Molde base: 48 x 12 de alto.
Molde 2do. piso: 35 x 8 de alto.
Molde 3er. Piso: 22 x 7 de alto.

PRIMER BIZCOCHO

Ingredientes:

30 HUEVOS,
2½ KILOS DE HARINA,
2½ KILOS DE AZUCAR,
1¼ KILO DE MANTEQUILLA,
3 TAZAS DE LECHE,
3 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
[illegible] KILO DE PASAS,
12 CUCHARADITAS DE ROYAL,
1 VASO DE MIEL DE CHANCACA,
1/3 DE TAZA DE RON CARTAVIO,
1 KILO DE NUECES,
300 GRMS. DE GUINDONES,
300 GRMS. DE PASAS SIN SEMILLAS.

Procedimiento:

Batir la mantequilla con el azúcar y agregar las yemas una a una batiendo mucho. Añada la esencia y miel, luego la harina y Royal bien cernida, alternando con la leche y el Ron; luego las claras a nieve, mezcle con cuidado y luego la fruta picada y enharinada con un poco de la misma harina. Horno a 300 grados.

SEGUNDO BIZCOCHO

Hacer la mitad de la receta anterior.

TERCER BIZCOCHO

Hacer la 4ta. parte del 2do. Bizcocho.

Adornos:

60 Rosas,
180 Hojas,
12 Encajes ovalados

4 Arabescos de encajes para las columnas,
8 Arabescos para la parte superior,
40 Guías de Muguets,
Ondas de tul decoradas con Glacé Real,
1 Porta flores de encaje para el centro del 2do. piso.

ROSAS Y HOJAS:

Seguir indicaciones de la Tercera Lección.

ENCAJES OVALADOS SOBRE TUL:

Ver en la Quinta Lección los encajes que se hacen sobre tul en un borde de cartulina.

ARABESCOS DE ENCAJE:

Con Glacé Real y sobre papel manteca aceitado se hacen los encajes de los arabescos con boquilla Nº 3 ó Nº 4 y Glacé Real. Tambián se hacen sobre arabescos de alambre o cartulina.

MUGUETS:

Con alambre especial forrado en seda hacer pequeños nuditos cada 2 cm. y con boquilla Nº 27, formar una rosita sobre cada nudito y dejarlos secar sobre papel manteca.

ONDAS DE TUL:

Cortar las ondas de tul, decorar con Glacé Real y boquilla Nº 2 y frescos pegar en la base de madera superior del tambor, luego decorar el borde con boquilla Nº 28 para asegurar las ondas, la decoración que se ve en el borde del 2do. bizcocho se hace con boquilla Nº 3 y Nº 27.

Bañar las tortas con 2 baños de Fondant (Pág. Nº 53) luego decorar los bordes y colocar los adornos como se ven en el grabado.

Las 4 columnas del tambor se llenan de rositas con Glacé Real y boquilla Nº 26 cubriéndolas completamente.



Torta de Boda Nº 2

TORTA DE BODA Nº 2

Moldes de forma especial de 50 x 50

BIZCOCHO

Ingredientes:

- 30 HUEVOS,
- 2¼ KILOS DE AZUCAR,
- 2½ KILOS DE HARINA,
- ½ TAZA DE MIEL KARO,
- 1¼ KILO DE MANTEQUILLA,
- 1 COPITA DE RON Cartavio,
- 1½ TAZA DE LECHE,
- 1½ TAZAS DE JUGO DE NARANJA,
- 1 KILO DE PASAS,
- 10 CUCHARADITAS DE POLVO Royal,
- 500 GRMS. DE NUECES,
- 300 GRMS. DE FRUTA CONFITADA,
- 200 GRMS. DE HIGOS SECOS,
- 200 GRMS. DE NUECES DEL BRASIL.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con el azúcar y agréguese las yemas una a una, batiendo mucho después de agregar cada yema, luego añada la esencia, la miel y el Ron, cierna la harina con el Royal y agregue a lo anterior alternando con la leche y el jugo de naranja, al último las claras batidas a nieve mezclando con cuidado y luego la fruta picada y enharinada con un poco de la misma harina. Vierta la mezcla al molde bien engrasado y forrado con papel grasa. Horno moderado 3 horas. El molde consta de 2 partes .

SEGUNDO BIZCOCHO

Hágase la mitad de la receta anterior.

Adornos:

- 8 Rosas grandes,
- 32 Botones de pétalos sueltos,
- 20 Botones más chicos,
- 40 Guías alambradas de muguets,
- 2 Cisnes grandes,

20 Hojas grandes,
50 Hojas más chicas.

ROSAS GRANDES:

Seguir las indicaciones de la 3ra. Lección. Estas rosas se hacen de pastillaje blanco.

BOTONES:

Seguir las indicaciones de la forma de hacer los botones de pétalos sueltos de la 3ra. Lección; pueden hacerse algunos botones de color rosa muy claro.

GUIAS ALAMBRADAS:

Sobre alambre especial forrado de seda verde muy claro formar capullitos con pastillaje finamente alisado y en los nuditos que se forman en el alambre pegar rositas pequeñas cortadas con el cortador especial y pegar con Glacé Real.

HOJAS:

Moldear las hojas en moldes especiales de hoja, teñiendo el pastillaje y alisándolo de color verde muy claro.

CISNES:

Para modelar estos cisnes se necesitan unos moldes especiales de yeso y se modelarán con pastillaje blanco siguiendo las indicaciones de la 6ta. Lección, luego de secos se lijan con lija Nº 0 y se pintan los ojos y el pico y de pastillaje se forma una coronita de 5 puntas, con un confite plateado en cada punta que se pegará con Glacé Real.

Las plumas se forman con Glacé Real espeso y boquilla Nº 68 ó 69, sobre las alas de pastillaje previamente cortadas y dejándolas secar y luego se pegará con Glacé Real al cisne.

Bañar la torta con dos Baños de Fondant y cuando estos dos baños estén completamente secos se decora la torta con Glacé Real y un laberinto cubriendo la superficie de la torta con boquilla Nº 3, los bordes se decoran con boquilla Nº 27.

Antes de decorar el borde inferior de la torta se colocan 4 grupos de 15 cintas de 1 cm. de ancho por 30 de largo que se olocan debajo de las rosas grandes del 1er. Bizcocho.

A Mi Madre

TORTA "A MI MADRE"

Molde especial en forma de corazón

BIZCOCHO

Ingredientes:

460 GRMS. DE MANTEQUILLA,
460 GRMS. DE HARINA,
460 GRMS. DE AZUCAR EN POLVO,
LUQUETE DE TRES NARANJAS,
10 HUEVOS,
4 CUCHARADITAS DE ROYAL,
250 GRMS. DE PASAS.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con el azúcar y agregue el luquete de naranja y las yemas batidas, cierna la harina con el Royal y agregue a lo anterior; bátase las claras a nieve y mézclese cuidadosamente sin batir, al último la fruta enharinada con un poco de la misma harina, vierta la mezcla al molde engrasado. Horno moderado 3/4 de hora.

Rellénese con la siguiente mermelada:

MERMELADA DE NARANJA

Ingredientes:

5 NARANJAS,
3 MANDARINAS,
3 TAZAS DE AZUCAR.

Procedimiento:

Pelar las naranjas y mandarinas y cortar la cáscara finamente, poner en cacerola con agua que cubra, y dejar hervir, cambiar el agua y repetir por tres veces lo mismo, dejar hervir hasta que las cáscaras estén tiernas, agregar el azúcar dejando en el fuego hasta que las cáscaras estén transparentes, agregar el jugo de las naranjas y mandarinas y dejar tomar punto.

Adornos:

1 Rosa grande,
10 Corazones,
10 Velitas blancas,

300 Rositas pequeñas,
3 Angeles.

ROSA:

Formar la rosa con pastillaje teñido en dos tonos, de rosa claro y oscuro, siguiendo instrucciones de la pág. Nº 9 Lección Tercera.

CORAZONES:

De pastillaje blanco finamente alisado y con el cortador especial cortar 20 corazones, después de secos y lijados, pegar 2 corazones con Glacé Real colocando una velita entre los corazones, tal como se ve en el grabado; luego con boquilla Nº 1 y Glacé Real teñido de rosa inscriba en cada corazón el nombre de cada hija o hijo que tuviera la madre.

VELITAS:

Pueden hacerse de pastillaje o comprar velitas especiales ya hechas.

ROSITAS:

De pastillaje rosa finamente alisado y con el cortador especial de 5 pétalos cortar las rositas y ahuecarlas con el palillo especial.

ANGELES:

De pastillaje blanco modelar en el molde especial los 3 ángeles siguiendo instrucciones de la clase de modelación pág. 19 y después de secos y lijados, pintar cuidadosamente la cara de cada angelito.

BAÑO DE LA TORTA:

Glacé Real:

4 Claras,
Azúcar en polvo,
1 Limón.

Ver forma de hacer en la Pág. Nº 9.

Tíñase este Glacé en color rosa y cúbrase el bizcocho dejando secar este primer baño, para después dar el segundo baño con el mismo Glacé; luego con boquilla Nº 27 decorar los bordes, del corazón y con glacé blanco y boquilla Nº 4 decorar los perfiles y cubrir de rositas la superficie de la torta.

Para terminar colocar los adornos tal como aparecen en el grabado.



Torta de Boda Nº 3

TORTA DE BODA Nº 3

La base de la tabla redonda inferior de 70 cm.
La base de la 2da. tabla de 60 cm. y con 4 patistas al centro
El 1er. bizcocho de 60 cm.

La base inferior que sostiene el pilar del centro debe ser de 40 cm. y la madera superior del tambor de 43 cm.

El 2do. bizcocho superior debe ser de 25 cm. y encima un molde cóncavo de 18 cm.

PRIMER BIZCOCHO

Este bizcocho se hace en dos partes.

Ingredientes:

Para la mitad:

1 KILO DE MANTEQUILLA,
800 GRMS. DE AZUCAR,
20 HUEVOS,
LUQUETE DE TRES LIMONES,
1 COPITA DE RON CARTAVIO,
½ TAZA DE MIEL DE CHANCACA,
½ TAZA DE LECHE,
1 KILO DE HARINA,
4 CUCHARADITAS DE ROYAL,
2 CUCHARADITAS DE ESENCIA DE ALMENDRAS,
½ KILO DE PASAS,
1 KILO DE NUECES,
300 GRMS. DE FRUTA CONFITADA,
3/4 DE TAZA DE HARINA, para enharinar la fruta.

Procedimiento:

Batir la mantequilla y agregar poco a poco el azúcar, luego las yemas una a una y el luquete de limón, así como la esencia, la miel, y el Ron alternando con la harina y la leche; cernir la harina con el Royal previamente. Batir las claras a nieve y mezclar con cuidado y al último, la fruta picada y enharinada, vierta la mezcla al molde engrasado y forrado en papel grasa.

Para el 2do. bizcocho, hacer la mitad de la receta.

Y para el bizcocho hecho en el molde cóncavo hágase la 4ta. parte de la receta.

Adornos:

26 Hojas de encajes sobre tul,
8 Botones y 4 Eucaris,
24 Hojas,
8 Bases de alambre en forma de hojas alargadas forradas en tul,
6 Botones y 6 Eucaris para la base superior de la madera,
20 Botones y 10 Eucaris para la parte superior,
40 Margaritas alambradas,
50 Muguets alambrados.
1 Lazo de tul nylon.

HOJAS DE ENCAJE:

Dibujar las hojas sobre papel grasa y luego colocar encima los marcos de cartulina cortados previamente, ver explicación en encajes sobre tul de la 5ta. Lección preliminar. Luego, con boquilla Nº 3 y Glacé Real decorar el tul pegado al marco de cartulina, al centro de la hoja pegar 3 rositas de pastillaje alisado y cortado con el cortador especial, al centro de cada rosita pegar con Glacé un confite plateado, el borde de la hoja se hace con boquilla Nº 4 ó Nº 25.

La decoración del 1er. bizcocho se hace con boquilla Nº 26 formando 3 arcos y al centro una rosita de color rosa claro.

BOTONES:

Estos botones se hacen de color rosa claro siendo el centro del botón un poquito oscuro. Ver forma de hacerse en la 3ra. Lección.

EUCARIS:

Con cortador especial cortar las 2 partes del Eucaris con pastillaje finamente alisado, una vez secos y lijados se pegan

las dos partes con Glacé Real, luego se forma de pastillaje blanco con una tirita de 1½ centímetros la parte central de la flor y se llena el centro con Glacé Real y teñido de verde claro y se coloca los pistilos blancos encima del Glacé verde. Para las hojas, seguir las indicaciones de la Tercera Lección.

BASES DE ALAMBRE EN FORMA DE HOJAS ALARGADAS:

Estas bases se forran con tul pegándolas con Glacé Real, dejar secar y decorarlas con boquilla Nº 3 siguiendo el diseño del dibujo que se ve en el grabado. Estas hojas alargadas van pegadas a la tabla superior e inferior del pilar de madera.

Para las Margaritas alambradas ver indicaciones de la Pág. Nº 66.

Lo mismo para los muguets o rositas alambradas.

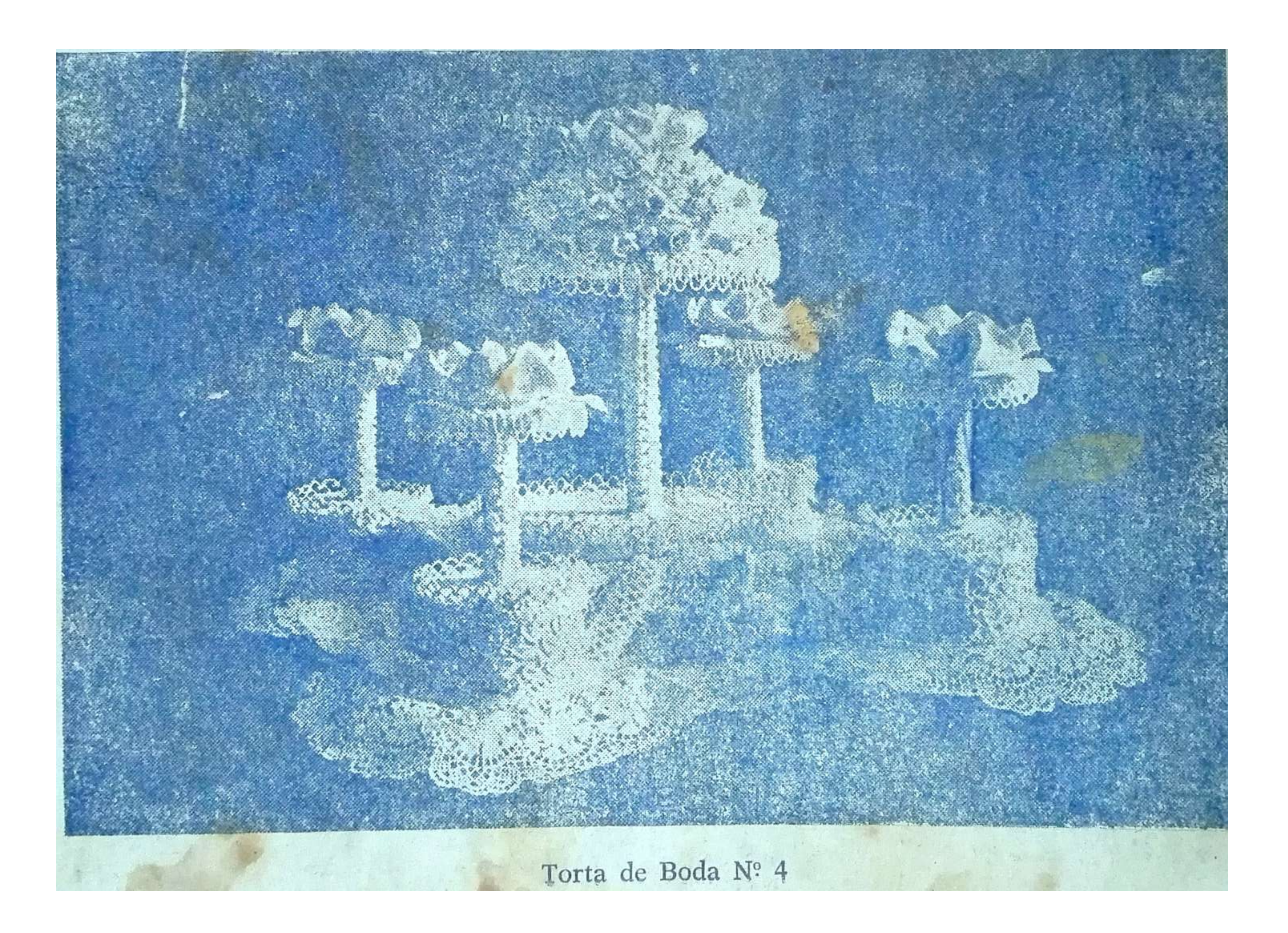
Bañar la torta con Glacé Real. Debe darse dos baños, debiendo secarse el primero para dar el segundo, luego decórese con boquilla Nº 3 formando un laberinto encima de los bizcochos con boquilla Nº 3 y Glacé Real.

Luego colóquese los adornos como se ven en el grabado.

Las hojas de tul del primer piso van pegadas con Glacé Real del borde de la tabla redonda de 60 cm. a la tabla redonda que sirve de base y que tiene 70 cm. de diámetro. Los bordes del bizcocho se decoran con boquilla Nº 67.

ROSITAS ALAMBRADAS:

Alisar el pastillaje blanco y rosado pálido y con el cortador de rositas de 5 pétalos cortar éstas, hundiéndoles el centro y haciéndole a cada una un hueco al centro con la punta del alambre. Luego cortar los alambres del tamaño deseado y doblar la punta de cada uno, con boquilla Nº 3 y Glacé Real amarillo claro cubrir el nudito superior del alambre, pasar la rosita por la punta del alambre y pegar al pistilo y con Glacé verde claro y la misma boquilla formar el cáliz. En cada alambre se pueden colocar 8 ó 6 rositas.



Torta de Boda Nº 4

TORTA DE BODA Nº 4

Molde de forma especial

BIZCOCHO

Ingredientes:

Para la 4ta. Parte del bizcocho,

1 KILO DE HARINA,
480 GRMS. DE MANTEQUILLA,
780 GRMS. DE AZUCAR,
10 HUEVOS,
2½ TAZAS DE LECHE,
5 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
500 GRMS. DE PASAS NEGRAS,
500 GRMS. DE NUECES,
100 GRMS. DE PASAS BLANCAS.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con el azúcar, agregue las yemas una a una batiendo mucho, luego agregue los ingredientes secos cernidos, alternando con la leche, las claras batidas a nieve mezclando con cuidado, al último la fruta enharinada. Molde engrasado, horno moderado.

2do. BIZCOCHO

Ingredientes:

9 HUEVOS,
3 TAZAS DE AZUCAR,
370 GRMS. DE MANTEQUILLA,
6 NARANJAS,
6 TAZAS DE HARINA,
4 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
1 COPITA DE RON CARTAVIO.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con el azúcar y agregue el luquete de las naranjas y las yemas batidas, luego el Ron, cierna la harina

con el "Royal" y agregue a lo anterior alternando con el jugo de naranjas, bátase las claras a nieve y mézclese con cuidado. Vierta la mezcla al molde engrasado.

Horno moderado 3/4 de hora de cocimiento.

Adornos:

5 Rosas grandes,
4 Rosas regulares,
42 Hojas grandes,
40 Botones regulares,
60 Margaritas,
40 Rositas pequeñas,
8 Encajes alargados,
27 Hojas pequeñas.

ROSAS:

Forme las rosas de pastillaje blanco, el diámetro de cada rosa es de 12 centímetros. Igualmente forme las rosas más pequeñas. Instrucciones en la Pág. 15, 16 y 18 siguiendo el procedimiento de pétalos sueltos.

HOJAS:

Tíñase el pastillaje en color verde pálido y fórmese las hojas en el molde especial.

BOTONES:

Fórmese los botones siguiendo instrucciones de la Pág. 11 y estando frescos préndase un palillo de dientes en su base o un alambre forrado en seda.

MARGARITAS:

Con el pastillaje blanco bien alisado y el molde especial córtese las margaritas presionando en la mano el centro de cada una y una vez secas pegar al centro de cada margarita con Glacé Real un confite plateado.

ENCAJES:

En moldecitos especiales bien engrasados y con boquilla Nº 4 fórmense los encajes con Glacé Real blanco bien espeso,

déjese secar 4 días y despréndalos del molde metiéndolos al horno caliente por cortos instantes.

TAMBORES:

El del primer tamaño tiene 25 centímetros de alto.
Base inferior 31 centímetros.
Base superior 26 centímetros.

TAMBORES CHICOS:

Los 4 tambores chicos tienen cada uno de alto 16 centímetros.
Base inferior 13 centímetros.
Base superior 12 centímetros.

Estos tambores se cubren enteramente con Glacé Real y boquilla de rosa Nº 28 y luego el encaje en la parte superior con boquilla Nº 4, se deja secar y luego se invierte el tambor para hacer el encaje de la parte inferior.

Seguir el mismo procedimiento para los tambores pequeños.

TERMINACION DE LA TORTA:

Bañar el bizcocho con Glacé Real o Fondant, dejar secar y luego cubrir con Glacé Real blanco, decorar los bordes con boquilla Nº 30 y luego formar un laberinto con boquilla Nº 4 y Glacé Real, al borde y parte superior de la torta, acomodar los tambores pegándolos con Glacé Real y acomodar los adornos tal como se ve en el grabado.

El bizcocho de la parte superior de la torta es de una forma especial y tiene un diámetro de 25 centímetros, se baña este bizcocho igual que el anterior y se coloca arriba al centro una rosa grande con 6 hojas, los botones y margaritas son para cubrir íntegramente este bizcocho. Puede ponerse arriba una pareja de novios. Las 4 rosas grandes se colocan encima de los 4 tambores decorados de antemano. Esta torta también puede adaptarse para Bodas de Plata.



Torta de Boda Nº 5

TORTA DE BODAS Nº 5

Molde ovalado de 80 cm. de largo
(Cantidades para ½ molde)

BIZCOCHO

Ingredientes:

920 GRMS. DE MANTEQUILLA,
460 GRMS. DE AZUCAR,
20 HUEVOS,
350 GRMS. DE AZUCAR MORENA,
JUGO Y LUQUETE DE 2 NARANJAS,
JUGO Y LUQUETE DE 2 LIMONES,
4 CUCHARADITAS DE ROYAL,
½ TAZA DE MIEL DE CHANCACA ESPESA,
½ TAZA DE RON CARTAVIO,
1 TAZA DE ESENCIA DE CAFE,
1 KILO DE HARINA,
1 CUCHARADITA DE CLAVO MOLIDO,
2 CUCHARADITAS DE CANELA EN POLVO,
1½ CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA,
½ KILO DE PASAS,
1 KILO DE NUECES,
460 GRMS. DE FRUTA CONFITADA,
1 TAZA DE HARINA PARA ENHARINAR LA FRUTA.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla y agréguese poco a poco el azúcar blanca, y morena, añada las yemas batidas, batiendo siempre y el luquete, la miel y el café, luego el Ron Cartavio, alternando con la harina que se habrá cernido con el Royal y especies. Bátase las claras a nieve y mézclese con cuidado, al último la fruta picada y enharinada; vierta la mezcla al molde bien engrasado y forrado con papel grasa. Horno a 300 grados.

Adornos:

1 Hoja,
3 Mariposas,
8 Bouquets,
8 Arcos de encaje,
8 Botones,
16 Hojas.

HOJA:

De pastillaje blanco, finamente alisado con el rodillo especial, acanalado córtese la hoja, poniendo encima de la pasta alisada el molde de cartón previamente recortado y colóquese sobre el molde ovalado para que al secar adquiera la forma deseada.

MARIPOSAS:

En un cartón dibújese el ala de la mariposa y sobre pastillaje finamente alisado recórtese las seis alas y déjense secar tres días, luego de tul nylon, córtese con el mismo cartón, para dar la forma adecuada y péguese encima con un poco de Glacé Real. Con boquilla Nñ 2 y Glacé Real blanco decore los bordes y las partes caladas de la mariposa.

El cuerpo de la mariposa se forma de pastillaje y en la cabeza márquese dos huecos para después prender las antenas.

Una vez secos los cuerpos espolvorée encima escarcha plateada después de humedecerla con un poco de goma.

Finalmente péguese las dos alas al cuerpo de la mariposa con un poco de Glacé Real blanco.

BOUQUETS:

Moldéese de pastillaje blanco 8 bouquets en un molde especial redondo y una vez secos péguese encima de cada uno margaritas hechas de pastillaje, finamente alisado con el rodillo y cortadas con el cortador especial, y después de ahuecadas péguese en el centro de cada margarita un confite plateado.

ARCOS DE ENCAJE:

Sobre moldes especiales de aluminio y previamente engrasados decórese los arcos con Glacé Real blanco bien espeso

y con boquilla Nº 4. Déjese secar 3 días desprendiéndose cuidadosamente del molde después de introducirlo ligeramente al horno caliente.

BOTONES:

Siga las instrucciones de la tercera clase preliminar.

HOJAS:

Siga las mismas indicaciones.

BAÑO DE LA TORTA:

Báñese la torta con Fondant y después de seco este baño, cúbrase con Glacé Real blanco y decore los bordes con boquilla Nº 105.

En la superficie de la torta con la parte ovalada de una cuchara y con Glacé Real blanco fórmese ondas imitando el agua y con un poco de Glacé Real celeste bien pálido, fórmese ligeros jaspes.

Finalmente colóquese encima de la torta la hoja llena de margaritas y los novios que se habrán modelado de pastillaje y pintados después de secos y lijados.

Las tres mariposas jalarán esta hoja, por medio de tres hilos plateados.

FONDANT:

En una cacerola póngase ½ kilo de azúcar entera y unas gotas de limón, cúbrala apenas con agua y póngase al fuego que el almíbar alcance 240 grados; retire y vacíe la preparación en un mármol mojado en agua fría, déjese enfriar 1 minuto y bátase con una espátula de metal. Cuando esta crema se ponga espesa y blanca, amase un poco con la mano y guárdese en una taza tapada con una servilleta húmeda.

Para bañar la torta sáquese la cantidad necesaria de Fondant en un tazón enlozado, colóquese al Baño María revolviendo con una cuchara de madera y sin calentarlo demasiado báñese la torta.

Torta de Boda Nº 6

TORTA DE BODA Nº 6

EL HERRAJE

Molde ovalado de 70 cm.
Segundo molde 50 cm.

BIZCOCHO

Ingredientes:

30 HUEVOS,
2 KILOS DE AZUCAR,
2 KILOS DE HARINA,
1½ KILO DE MARGARINA,
3 TAZAS DE LECHE,
4 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
12 CUCHARADITAS DE ROYAL,
1½ KILO DE FRUTA SURTIDA,
½ VASO DE MIEL KARO.

Procedimiento:

Batir la margarina con el azúcar y agregar una a una las yemas.

Cernir la harina con el Royal y agregar a lo anterior alternando con la leche y ½ vaso de miel, batir las claras y agregar a lo anterior, al último la fruta picada y enharinada. Molde engrasado, horno moderado.

Segundo bizcocho. Hacer la mitad de la receta anterior.

Adornos:

15 Rosas blancas y 6 en rosa claro,
40 Hojas,
1 Herraje,
2 Campanas,
Guías de muguets,
2 Lazos de seda satinada,
18 Botones.

ROSAS:

Seguir las indicaciones de la Tercera Lección.

HOJAS:

Seguir las mismas indicaciones.

HERRAJE:

Mandar hacer un herraje de alambre en Moquegua 761, Lima, forrado en tul blanco recortando el tul en la misma forma del herraje y pegarlo con Glacé Real a los bordes, dejar secar y decorar con boquilla Nº 3 y Glacé Real blanco con un laberinto de líneas onduladas.

Para fijar el herraje al bizcocho debe tener un alambre para introducir en el bizcocho.

CAMPANAS:

Modelar la campana en el molde especial alisando el pastillaje blanco, dejar secar, retirar de la forma y decorar con boquilla Nº 4 y Glacé Real blanco.

GUIAS DE MUGUETES:

En el alambre especial hacer nuditos y con Glacé Real y boquilla Nº 27 formar las rositas en cada nudito.

BAÑO DE LA TORTA:

Dar dos baños de Glacé Real a la torta y luego dar un tercer baño, decorar los bordes con Glacé Real y boquilla Nº 29 y Nº 4 para la decoración de la superficie. Colocar los adornos como se ven en el grabado.



Torta "Bodas de Plata".

TORTA "BODAS DE PLATA"

Molde base 45 cm. y consta de 2 partes
Segundo Molde (forma especial)
Tercer Molde Superior 20 cm.

BIZCOCHO

Ingredientes:

1	KILO DE HARINA,
480	GRMS. DE MARGARINA,
800	GRMS. DE AZUCAR,
10	HUEVOS,
2 1/2	TAZAS DE LECHE,
5	CUCHARADITAS DE ROYAL,
500	GRMS. DE PASAS,
500	GRMS. DE NUECES,
500	GRMS. DE HIGOS SECOS.

Procedimiento:

Batir la margarina con el azúcar y agregar las yemas una a una, batiendo mucho, luego añadir los ingredientes secos alternando con la leche y las claras batidas, mezclando con cuidado, al último la fruta enharinada, molde engrasado, horno moderado. Esta receta es para una media luna.

Para el segundo bizcocho la mitad de los ingredientes.
Tercer bizcocho la cuarta parte de los ingredientes.

Adornos:

60	Botones de pétalos sueltos de color blanco,
120	Hojas de color verde claro,
	Espigas plateadas,
3	Cintas blancas,
	Tul blanco,
24	Encajes para el borde inferior,
8	Encajes para tambor de madera.

BOTONES:

Seguir las indicaciones de la Tercera Lección.

ESPIGAS:

Se compran espigas y con goma y escarcha plateada se platean.

ENCAJES DEL BORDE INFERIOR:

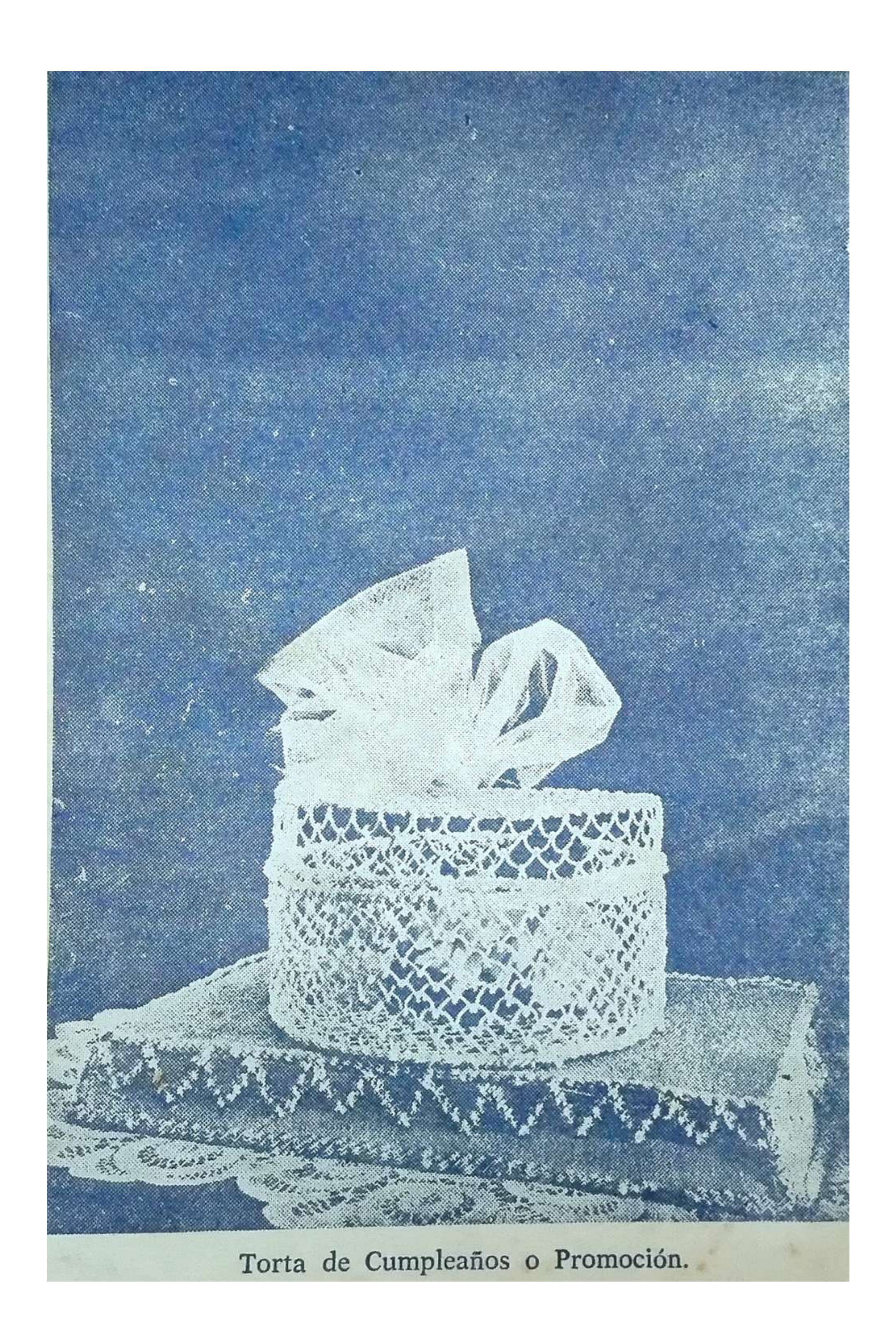
Se cortan 24 pedazos de tul con la forma del grabado y se decoran con boquilla Nº 25 y se pegan a marcos de cartulina; (ver encajes sobre tul Pág. Nº 16) se colocan sobre medios tubos de madera o aluminio del alto del borde de la torta, se dejan secar 3 días y pegar en el borde del bizcocho uniendo unos con otros con pequeñas rositas de Glacé Real.

ENCAJES DEL TAMBOR:

Se mide el espacio que hay entre una y otra columna y se corta el tul del mismo tamaño y se pega el tul en marcos de cartulina blanca, decorándolo, dejar secar y se pega con Glacé Real las 8 partes del encaje a las columnas.

BAÑO DE LA TORTA:

Bañar el bizcocho con Glacé Real no muy espeso, dejar secar el segundo baño que debe ser más espeso y decorar con Glacé blanco y boquilla Nº 3 un laberinto de líneas onduladas y colocar los adornos como se ve en el grabado.



Torta de Cumpleaños o Promoción.

TORTA DE CUMPLEAÑOS O DE PROMOCION

Molde redondo 30 cm. de diámetro por 10 de alto
para la caja de encaje
Molde de 38 x 25 cm. para el bizcocho base

BIZCOCHO

Ingredientes:

230 GRMS. DE MANTEQUILLA,
2 TAZAS DE AZUCAR BLANCA,
½ TAZA DE AZUCAR MORENA,
6 TAZAS DE HARINA,
6 HUEVOS,
11 CUCHARADAS DE LECHE,
3 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal"
½ CUCHARADITA DE CANELA,
400 GRMS. DE NUECES,
1 COPITA DE RON CARTAVIO.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con el azúcar, agregue la vainilla, y yemas, una a una batiendo mucho después de agregar cada yema, luego el ron. Cierna la harina y el "Royal" y agregue a lo anterior alternando con la leche, bátase las claras a nieve y mézclese cuidadosamente sin batir, al último la fruta picada y enharinada con un poco de la misma harina. Vierta la mezcla al molde engrasado. Horno moderado 300 grados, 1 hora.

Rellénese con mermelada de albaricoque.

Adornos:

1 Rosa,
8 Hojas,
1 Botón,
1 Caja de encaje.

ROSA:

De pastillaje rosa, hágase la rosa siguiendo instrucciones de la tercera clase preliminar. Igualmente hágase las hojas en dos tonos de verde.

CAJA DE ENCAJE:

Engrase bien el molde. Con Glacé Real blanco bien espeso y boquilla Nº 4, hágase el encaje, igual como se ve en el grabado, los bordes con boquilla Nº 27. Para que pueda desprenderse fácilmente dividir el molde en dos mitades con un lápiz, y decórese independientemente una parte de la otra, déjese secar y luego métase al horno unos instantes para desprenderlo después con cuidado.

El bizcocho base, cúbrase con dos baños de Fondant (receta Pág. Nº 53) teñido de color violeta y decórese con Glacé Real del mismo color. Luego coloque encima la caja con la rosa adentro y amarre la caja graciosamente con un lazo de color blanco de tul de nylon. La caja de encaje también puede hacerse sobre una base de caja de alambre que consta de dos partes y decorando el alambre con boquilla Nº 26 y Glacé Real.

———:-:———



Torta de Boda Nº 7

TORTA DE BODAS Nº 7

1er. molde: 42 de diámetro por 12 de alto.
2do. molde: 27 de diámetro por 8 de alto
3er. molde: 22 de diámetro por 7 de alto.
4to. molde: 17 de diámetro por 5 de alto.

PRIMER BIZCOCHO

Ingredientes:

- 30 HUEVOS,
- 2½ KILOS DE AZUCAR,
- 2½ KILOS DE HARINA,
- 1¼ KILO DE MANTEQUILLA,
- 3 TAZAS DE LECHE,
- 2 CUCHARADITAS DE ESENCIA DE ALMENDRAS,
- 2 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
- 1 KILO DE PASAS,
- 1 VASO DE MIEL KARO,
- 12 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
- 1 KILO DE FRUTAS CONFITADAS,
- 200 GRMS. DE DATILES,
- 1 KILO DE NUECES,
- 1 COPITA DE RON CARTAVIO.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con el azúcar y agréguese las yemas una a una batiendo mucho después de agregar cada yema, luego añada las esencias, la miel y el ron; cierna la harina y el "Royal" y agregue lo anterior alternando con leche, al último las claras batidas a nieve mezclando con cuidado y luego la fruta picada y enharinada con un poco de la misma harina. Vierta la mezcla sobre el molde bien engrasado y forrado en papel manteca. Horno moderado 3 horas de cocimiento.

SEGUNDO BIZCOCHO

Ingredientes:

750 GRMS. DE HARINA,
750 GRMS. DE AZUCAR,
350 GRMS. DE MANTEQUILLA,
3 CUCHARADITAS DE VINO DULCE,
4 CUCHARADITAS DE "Royal",
240 GRMS. DE PASAS,
10 HUEVOS,
2 TAZAS DE LECHE.

Procedimiento:

Igual que el anterior.

TERCER BIZCOCHO

Ingredientes:

500 GRMS. DE HARINA,
500 GRMS. DE AZUCAR,
300 GRMS. DE MANTEQUILLA,
3 CUCHARADITAS DE "Royal",
1 KILO DE PASAS,
2 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
6 HUEVOS.

Procedimiento:

Igual que el anterior.
Para el 4to. bizcocho hacer la mitad del tercer bizcocho.

TAMBORES DE MADERA:

Primer Tambor:
Diámetro del disco de madera inferior, 32 cm. Disco de la tabla superior, 26 cm. de diámetro.

PILARES:

20 cm. de alto.

Adornos:

24 Guías alambradas de Margaritas,
1 Novia de pastillaje,
2 Arabescos para el 2do. piso,
Arabescos para la columna central del 3er. piso,
8 Ondas de encaje sobre tul ilusión,
50 Rositas para cubrir el bizcocho superior,
40 Guías alambradas de rositas,
10 Margaritas alambradas,
Tul ilusión para el lazo de la parte superior,
16 Encajes para el 1er. piso,
16 Hojas de encaje para el 2do. bizcocho.

ENCAJES:

Dibujar en papel grasa el dibujo que se ve en los encajes del 1er. piso y siguiendo las instrucciones de encajes sobre tul, ver 5ta. Lección, formar los encajes con Glacé Real y boquilla Nº 3, decorando los bordes tal como se ve en el grabado. Dejando secar estos encajes sobre medios tubos de madera forrados en papel grasa. Estos encajes deben tener el alto del bizcocho base.

Los encajes para el 2do. piso se hacen tomando también el alto del bizcocho y se dejan secar también sobre tubos más chicos.

GUIAS DE MARGARITAS:

De pastillaje blanco bien alisado y con el cortador especial de Margaritas se cortan éstas y se les hace un hueco al centro para poder pasar después el alambre por dicho hueco, estando frescas estas margaritas, colocarlas encima de la punta de unos conos de aluminio, volteando ligeramente los pétalos hacia arriba, déjelos secar en los conos completamente, luego cortar el alambre forrado en seda blanca y en la punta del alambre formar un nudito cerrando el alambre con un alicate especial y cubriendo este nudito con pastillaje teñido de amarillo claro o

cubriendo con Glacé Real teñido de amarillo, luego deje pasar el alambre por el hueco de la margarita que anteriormente se habrá colocado unos puntos de Glacé amarillo. Con Glacé Real verde y boquilla Nº 4 formar el cáliz debajo de la Margarita.

NOVIA:

En el molde especial de novia modelar con pastillaje teñido de rosa claro, dejar secar tres días y luego pintarla cuidadosamente y vestirla con tul nylon, colocándole el velo y el bouquet.

ARABESCOS:

Estos arabescos se pueden hacer de pastillaje finamente alisado y luego forrados en tul las partes caladas y decorarlos con boquilla Nº 3 y Glacé Real blanco.

ONDAS DE ENCAJE:

Se cortan las medias lunas de tul y se decoran con Glacé Real blanco y boquilla Nº 2 y el borde de cada media luna con boquilla Nº 25 se pegan secos.

También se hacen sobre papel grasa y después de tres días se desprenden cuidadosamente y se colocan al borde del 3er. piso.

ROSITAS:

Seguir indicaciones de la Segunda Clase, también puede ser margaritas las que cubran el 3er. bizcocho.

ROSITAS ALAMBRADAS:

Con pastillaje finamente alisado con el rodillo y con el cor-
de la mano presionar el centro de cada una con un palito espe-
tador especial de rositas de 5 pétalos cortarlas y en el centro
cial y hacerles un hueco al centro.

Luego cortar los alambres forrados en seda blanca y doblar la punta del alambre y con Glacé Real teñido de amarillo y boquilla Nº 3 cubrir enteramente la punta formando el pistilo luego por la parte inferior del alambre hacer pasar la rosita por el hueco antes mencionado y con Glacé Real teñido de verde claro y boquilla Nº 3 fomar debajo de la rosita el cáliz y así en cada alambre pueden colocarse 4 a 5 rositas.

BAÑO SATINADO PARA CUBRIR LA TORTA:

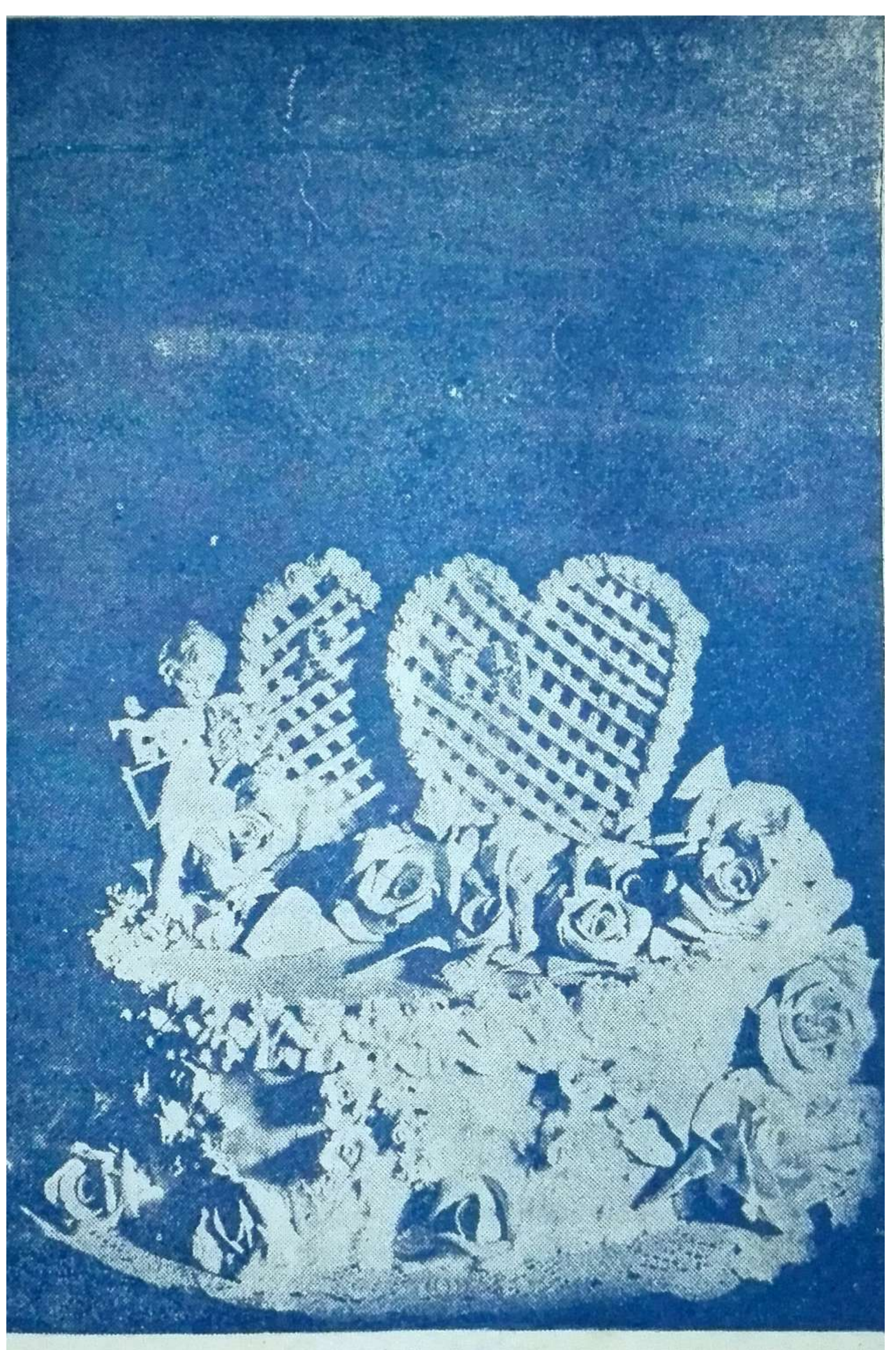
Ingredientes:

9 TAZAS DE AZUCAR ENTERA,
3/4 CUCHARADITA DE CREMOR TARTARO,
4 1/2 TAZAS DE AGUA,
6 TAZAS DE AZUCAR EN POLVO,

Procedimiento:

Mezclar en una cacerola el azúcar con el cremor y el agua, y mover bien, cocinar hasta que el termómetro marque 226 grados, luego retire del fuego y ponga la cacerola al Baño María hasta que el termómetro marque 110 grados, luego añada el azúcar bien cernida batiendo con cuchara de madera hasta que el baño adquiera la consistencia de poder bañar los bizcochos.

Dejar este primer baño y luego dar el 2º baño y luego decorar los bordes de la torta con Glacé Real colocando los adornos como se ven en el grabado.



Torta de Compromiso.

TORTA DE COMPROMISO

Molde redondo de 35 centímetros

BIZCOCHO

Ingredientes:

9½ TAZAS DE HARINA,
8 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
460 GRMS. DE MANTEQUILLA,
4 TAZAS DE AZUCAR,
8 HUEVOS,
4 TAZAS DE PLATANO de Guayaquil tamizado,
2 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
12 CUCHARADAS DE LECHE,
200 GRMS. DE PASAS.

Procedimiento:

Ciérnanse los ingredientes secos por tres veces. Bátase la mantequilla y añada gradualmente el azúcar. Añada los huevos uno a uno, batiendo mucho después de agregar cada huevo, luego el puré de plátanos y la harina, alternando con la leche. Al último las pasas mezclando con cuidado. Vierta la mezcla al molde engrasado y forrado con papel manteca.

Horno 350 grados, 40 minutos de cocimiento.

Adornos:

2 Corazones de encaje,
1 Cupido,
Rosas en celeste, rosado,
Amarillo pálido y violeta,
Hojas verdes.

CORAZONES DE ENCAJE:

Dibújese los corazones en papel manteca y una vez engrasados decore los corazones con Glacé Real blanco bien espeso y boquilla Nº 26. Déjese secar 2 días, y despréndalos con cuidado del papel. El borde se hace con boquilla Nº 27.

CUPIDO:

Modélese el cupido con pastillaje teñido de rosa y una vez seco y lijado, píntese.

ROSAS:

Siga instrucciones de la 3ra. clase preliminar.

Hacer rositas pequeñas siguiendo indicaciones de la 2da. Lección.

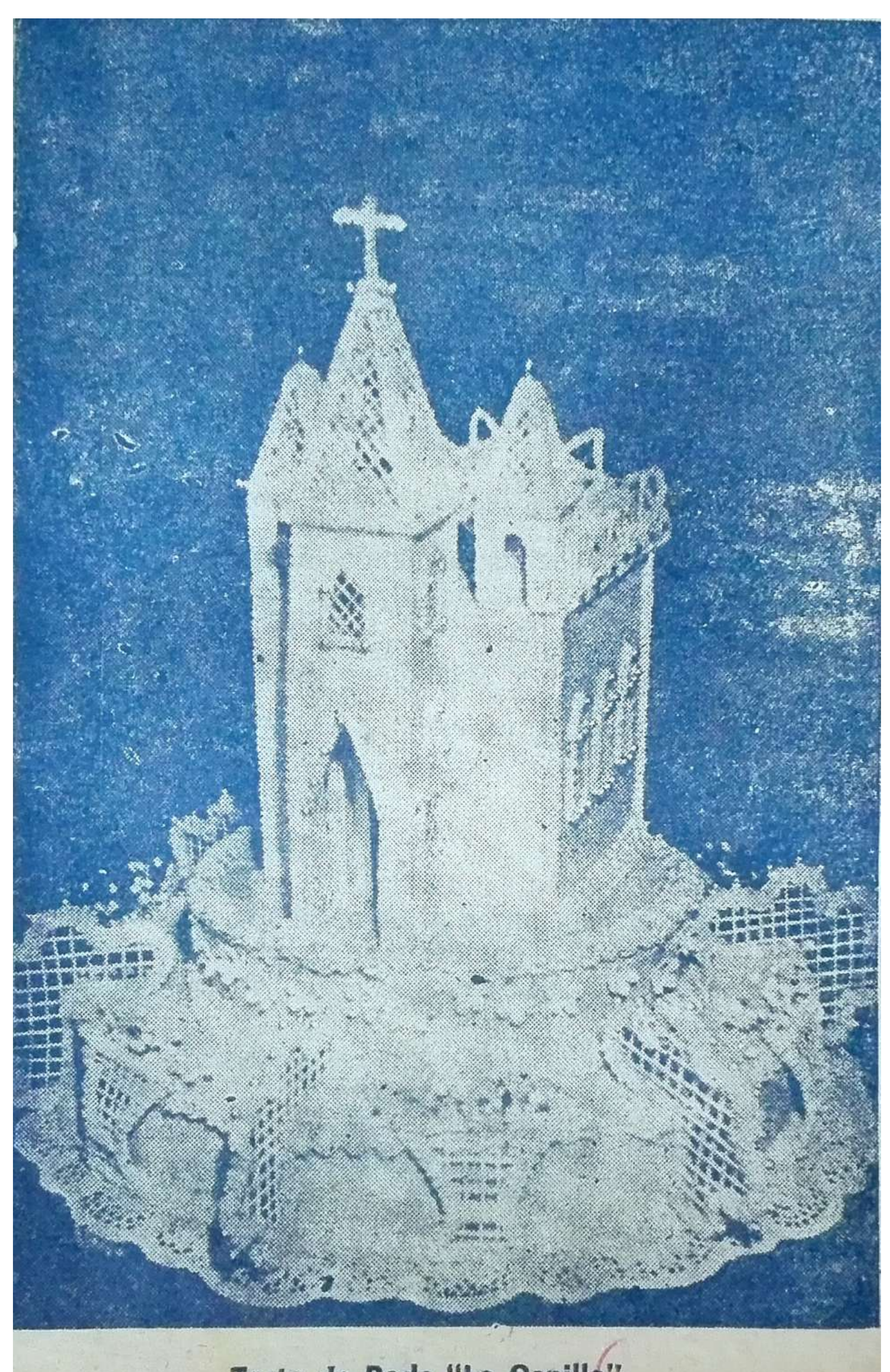
HOJAS:

Siga las mismas instrucciones.

BAÑO DE LA TORTA:

Cúbrase la torta con Fondant, receta página N: 53 y luego con Glacé Real blanco, forme el borde con la boquilla Nº 97 y acomode encima los adornos como se ve en el grabado.

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆



Torta de Boda "La Capilla"

TORTA DE BODA "LA CAPILLA"

Molde redondo 42 cm. de diámetro por 11½ cm. de alto.
Molde de media luna.
Cantidad para una media luna.

Ingredientes:

BIZCOCHO

1¼ KILO DE AZUCAR ENTERA,
1¼ KILO DE HARINA,
500 GRMS. DE MANTEQUILLA,
15 HUEVOS,
2½ TAZAS DE LECHE,
6 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
2 CUCHARADAS DE VAINILLA,
½ KILO DE PASAS,
1 KILO DE NUECES,
8 CUCHARADAS DE VINO DULCE,
100 GRMS. DE DATILES,
1 COPITA DE RON CARTAVIO.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla agregando lentamente el azúcar hasta que la mezcla quede bien cremosa, luego agregue los huevos uno a uno, batiendo bien después de agregar cada huevo; agregue el vino, el Ron y la vainilla.

Cierna la harina con el "Royal" y agregue a lo anterior alternando con la leche y al último la fruta picada y enharinada. Horno 300 grados, 2½ horas de cocimiento. Estas cantidades del bizcocho deben volver a prepararse para la otra media luna.

SEGUNDO BIZCOCHO

Ingredientes:

750 GRMS. DE HARINA,
750 GRMS. DE AZUCAR,
375 GRMS. DE MANTEQUILLA,
2½ CUCHARADITA DE VAINILLA,

2½ CUCHARADITA DE POLVO "Royal",
250 GRMS. DE PASAS,
1½ TAZA DE LECHE,
9 HUEVOS.

Procedimiento:

Procedimiento igual que lo anterior.

Adornos:

1 Capilla,
6 Abanicos de encaje,
6 Canastitas de encaje,
Flores alambradas.

CAPILLA:

Con pastillaje blanco alisado finamente y con los moldes que se habrán sacado sobre el cartón, córtese las diversas partes de la capilla y después de secas péguese con Glacé Real blanco. Las tres torres y las ventanas son hechas de encaje sobre papel dibujado y engrasado y una vez secas y desprendidas del papel únanse con Glacé Real. Con boquilla Nº 27, decórese la capilla y péguese pequeños confites plateados.

El encaje se hace con boquilla Nº 4.

ABANICOS:

Siga las instrucciones de la página Nº 25.

CANASTITAS DE ENCAJE:

Siga las explicaciones de la misma página.

FLORES ALAMBRADAS:

Sobre alambre especial forrado en seda, hágase nuditos cada medio centímetro de distancia, y péguese en cada nudito pequeñísimas flores cortadas de pastillaje alisado y pegarlas con Glacé Real.



Torta "Para una despedida de soltera".

TORTA PARA UNA DESPEDIDA DE SOLTERA

Molde 1ro. 45 cm.
Molde 2do. 30 cm.

BIZCOCHO

Ingredientes:

15 HUEVOS,
1¼ KILO DE HARINA,
1¼ KILO DE AZUCAR,
625 GRMS. DE MANTEQUILLA,
1½ TAZA DE LECHE,
1½ CUCHARADITA DE VAINILLA,
½ KILO DE PASAS,
¼ TAZA DE RON CARTAVIO,
½ VASO DE MIEL DE CHANCACA espesa,
300 GRMS. DE HIGOS SECOS,
300 GRMS. DE PASAS,
½ KILO DE NUECES.

Procedimiento:

Batir la mantequilla con el azúcar y agregar las yemas una a una batiendo mucho, añada la esencia y la miel; cernir la harina con el Royal y agregar a lo anterior alternando con la leche y el Ron, luego las claras batidas mezclando suavemente y al último la fruta enharinada con un poco de la misma harina. Molde engrasado, 2 horas de cocimiento a 300 grados.

Para el segundo bizcocho hacer la mitad de esta receta.

Adornos:

1 Canasta,
25 Botones alambrados,
8 Hojas de encaje para el borde,
14 Bouquets,
50 Guías alambradas,
50 Hojitas en forma de corazón.

CANASTA:

La canasta es de alambre forrada en tul blanco que se cortará el tul en 6 partes siguiendo la forma de la canasta, pegando al alambre con Glacé Real blanco y decorando con boquilla Nº 3 y los bordes con boquilla Nº 26, así como el asa de la canasta.

BOTONES ALAMBRADOS:

Para hacer los botones alambrados tíñase el pastillaje o la pasta de almendras en dos tonos de rosa, claro y oscuro; cortar 25 alambres gruesos que puedan resistir el peso del botón y formar un nudo en la punta del alambre; en esta punta se va formando los botones haciendo el capullo con 3 pétalos de color rosa un poco oscuro y los 3 pétalos abiertos de color rosa claro, ver forma de hacerse en la 3ra. Lección.

BOUQUETS:

Estos bouquets se forman sobre pequeñas bolas de pastillaje que se cortarán previamente la base para que se adapte al bizcocho, forrar íntegramente de rositas pequeñas hechas con el cortador especial, ahuéquese y péguese con Glacé Real cubriendo enteramente las medias bolas. Péguese al centro de cada rosita un confite plateado. Las rositas son de color rosa pálido.

HOJAS DE ENCAJE:

Córtese de cartulina las hojas previamente dibujadas y ahuéquese formando el marco y luego péguese el tul con goma a este marco y decórese el tul con Glacé Real y boquilla Nº 2, luego póngase a secar sobre medios tubos de madera o aluminio, para dar la forma arqueada.

HOJAS:

Siga las indicaciones de la 2da. y 3ra. Lección.

GUIAS ALAMBRADAS:

Con bolitas plásticas de color rosa y blanco de las que se usan para adornos de navidad pegar en los alambres previamente humedecidos en goma.

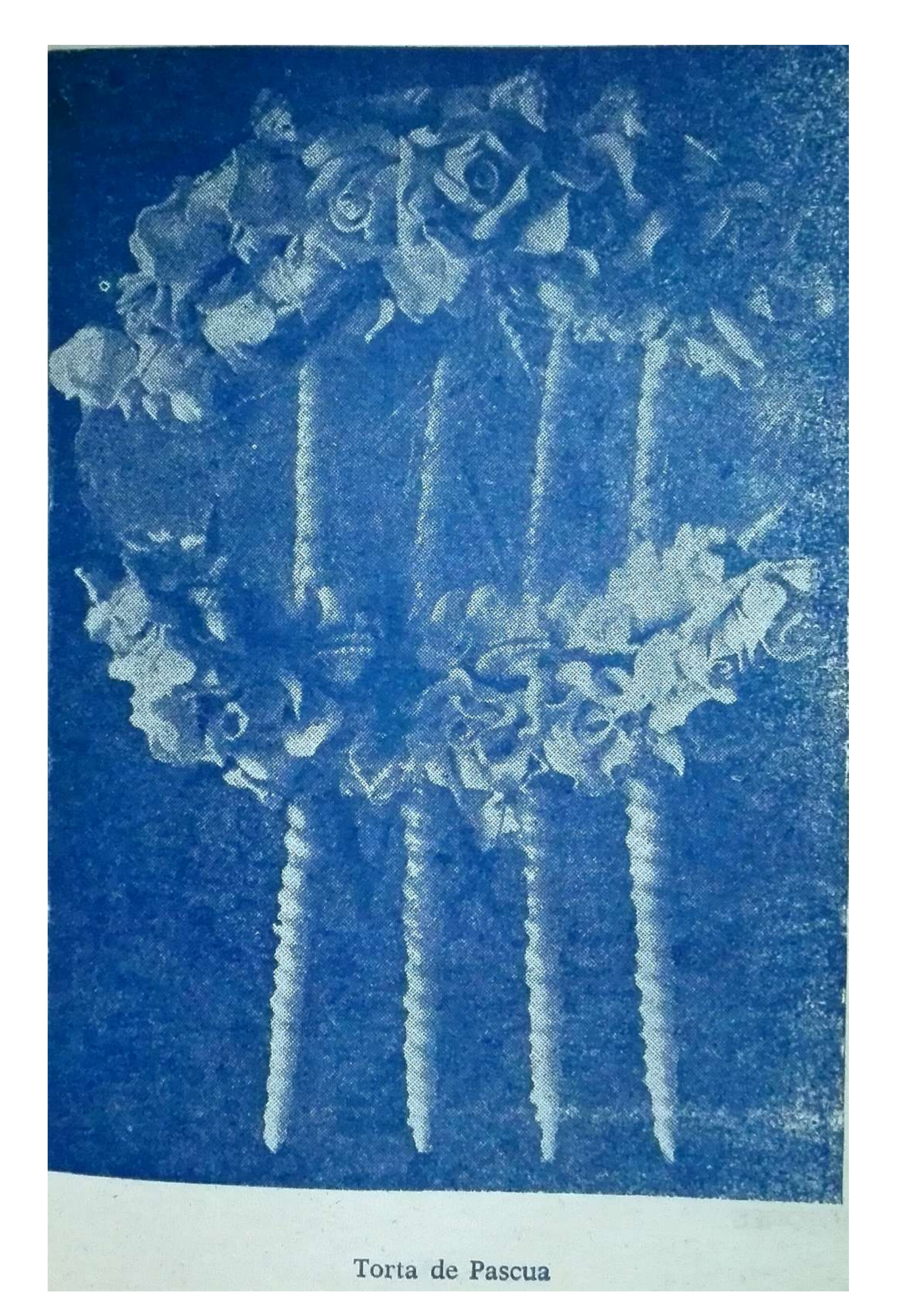
BAÑO DEL BIZCOCHO:

Bañar los bizcochos con 2 baños de Glacé Real, el primero más líquido que el segundo; dejar secar ambos baños y luego cubrir la torta con Glacé Real teñido de rosa claro:

Decorar la torta con boquilla Nº 26, para los bordes y Nº 3 para los adornos y acomodar los adornos, los botones alambrados se prenden en el 2do. bizcocho y se forma una cascada de los bouquets al frente de la torta.

En el asa de la canasta se forma un gracioso lazo de tul nylon en dos tonos de rosa, claro y oscuro.

◆◆◆◆◆◆



Torta de Pascua

TORTA DE PASCUA

Molde redondo de 35 cm.

BIZCOCHO

Ingredientes:

10 HUEVOS,
480 GRMS. DE AZUCAR,
1 TAZA DE LECHE,
480 GRMS. DE MANTEQUILLA,
2 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
½ TAZA DE VINO DULCE,
900 GRMS. DE HARINA,
4 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
½ KILO DE PASAS entre blancas y negras,
1 KILO DE NUECES.

Procedimiento:

Batir la mantequilla con el azúcar, agregar las yemas una a una batiendo bien, añadir la leche, el vino y la esencia. Cernir la harina con el Royal y agregar a lo anterior, al último la fruta picada y enharinada con un poco de la misma harina. Horno a 300 grados, 1½ hora de cocimiento.

Adornos:

10 Rosas grandes en color rosa claro,
16 Botones,
30 Hojas,
14 Espigas plateadas,
8 Velas torneadas o llanas.

ROSAS:

En dos tonos de rosa, oscuro al centro y claro en los pétalos abiertos. Ver forma de hacerse en la Tercera Lección.

BOTONES:

También en dos tonos de rosa. Hacer los botones siguiendo las indicaciones de la misma página.

HOJAS:

Seguir indicaciones de la misma página.

ESPIGAS PLATEADAS:

Estas espigas se compran en las tiendas que venden flores y se platean humedeciéndolas con un pincel humedecido en clara y luego se espolvorea encima de cada espiga escarcha plateada.

VELAS:

Estas velas pueden comprarse del color deseado, pero preferiblemente en color rosa. También pueden hacerse de pastillaje en el molde especial de yeso o modelándose con las manos. La mechita se hace en este caso con Glacé Real y boquilla Nº 2.

BAÑO DE LA TORTA:

Seguir indicaciones del Baño Satinado (ver Pág. 68), dejar secar el primer baño para dar el segundo que debe estar teñido de color celeste o si se desea se da el baño en color blanco.

Para Navidad las rosas deben ser rojas así como las velas. Las hojas en dos tonos de verde, claro y oscuro, y las espigas plateadas.

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆



Torta de Boda Nº 8

TORTA DE BODA Nº 8

Molde base redondo 45 x 12 de alto.
Segundo Bizcocho molde de forma especial.
Tercer Bizcocho molde 23 x 8 de alto.

PRIMER BIZCOCHO

Ingredientes:

24 HUEVOS,
920 GRMS. DE HARINA,
920 GRMS. DE AZUCAR,
920 GRMS. DE MANTEQUILLA,
5 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
4 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
1 KILO DE NUECES,
1 KILO DE PASAS,

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con el azúcar, agregue 2 huevos enteros batiendo mucho, luego agregue otros 2 huevos, y así hasta terminar con los huevos, añada la vainilla y la harina cernida con el Royal. luego la fruta enharinada. Molde forrado en papel manteca y engrasado. Horno 2 horas.

SEGUNDO BIZCOCHO

Utilice la mitad de la misma receta.

TERCER BIZCOCHO

Utilice la 4ta. parte de la misma receta.

Adornos:

46 Hojas de encaje,
32 Hojas,
24 Botones,
24 Rositas chicas,
36 Hojas chicas,
40 Cartuchos alambrados,
20 Guías de muguets,
4 Arabescos de encaje,
4 Abanicos de encaje.

HOJAS DE ENCAJE:

Con Glacé Real blanco y boquilla Nº 4 forme las hojas sobre medios tubos de latas engrasadas, deje secar y meta al horno para desprender el encaje o siga indicaciones de encajes sobre tul, Pág. Nº 26.

BOTONES:

Según indicaciones de la Pág. Nº 18.

HOJAS:

Según indicaciones de la Pág. Nº 19.

ROSAS:

Según indicaciones de la Pág. Nº 18.

CARTUCHOS ALAMBRADOS:

Para los cartuchos seguir indicaciones de la página Nº 10 y estando secos prender el alambre con el pistilo y pasar por el hueco de la base del cartucho.

MUGUETS:

Con alambre forrado en seda hacer nuditos y con Glacé Real formar rositas con boquilla Nº 27 sobre cada nudito.

ARABESCOS Y ABANICOS DE ENCAJE:

Dibujar sobre una lata engrasada el arabesco, formar el encaje con boquilla Nº 4 y Glacé Real, dejar secar 3 días y desprender con cuidado el encaje. Estos arabescos se pueden hacer sobre arabescos de alambre.

Adornos:

Bañar el bizcocho con Fondant, dejar secar, luego dar un segundo baño, decorar como se ve en el grabado. Sobre el 2do. bizcocho va un tambor de madera y que sostiene el 3er. bizcocho. Coloque los adornos como se ve en el grabado.



Caja de ¡Sorpresa!

¡SORPRESA!

Molde 48 x 25 cm.

BIZCOCHO

Ingredientes:

300	GRMS. DE MANTEQUILLA,
5	TAZAS DE HARINA,
6	HUEVOS,
3	CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
1½	TAZA DE LECHE,
2½	TAZAS DE AZUCAR ENTERA,
½	KILO DE PASAS,
	LUQUETE DE DOS LIMONES,
½	KILO DE NUECES,
1	COPITA DE RON CARTAVIO.

Procedimiento:

Ablándese la mantequilla con el azúcar y agregue las yemas batidas y el luquete; cierna la harina con el "Royal" y agregue a lo anterior alternando con la leche, luego el Ron, bátase las claras a nieve y mézclese con cuidado, al último la fruta picada y enharinada con un poco de la misma harina. Molde engrasado. Horno moderado, 1 hora de cocimiento.

Rellénese con mermelada de naranja.

Adornos:

1 Payaso,
3 Gatos,
1 Caja de sorpresas.

PAYASO:

Modélese el payaso sobre el molde de yeso especial, con pastillaje blanco y una vez seco y lijado píntese imitando a un payaso.

GATOS:

Modélense los gatos con pastillaje sobre el molde especial de yeso, píntese uno de plomo, el otro debe ser blanco.

Al modelar los gatos y estando frescos acomode las colas en distintas formas para diferenciar uno del otro.

CAJA DE SORPRESAS:

Con pastillaje blanco finamente alisado córtense las 6 partes de la caja y una vez secas y lijadas péguense con Glacé Real blanco. Debe quedar la tapa entreabierta. Luego píntense las claves musicales y las notas en rojo y negro. El payaso colóquese dentro de la caja y la golilla debe hacerse con Glacé celeste y boquilla Nº 64.

BAÑO DE LA TORTA:

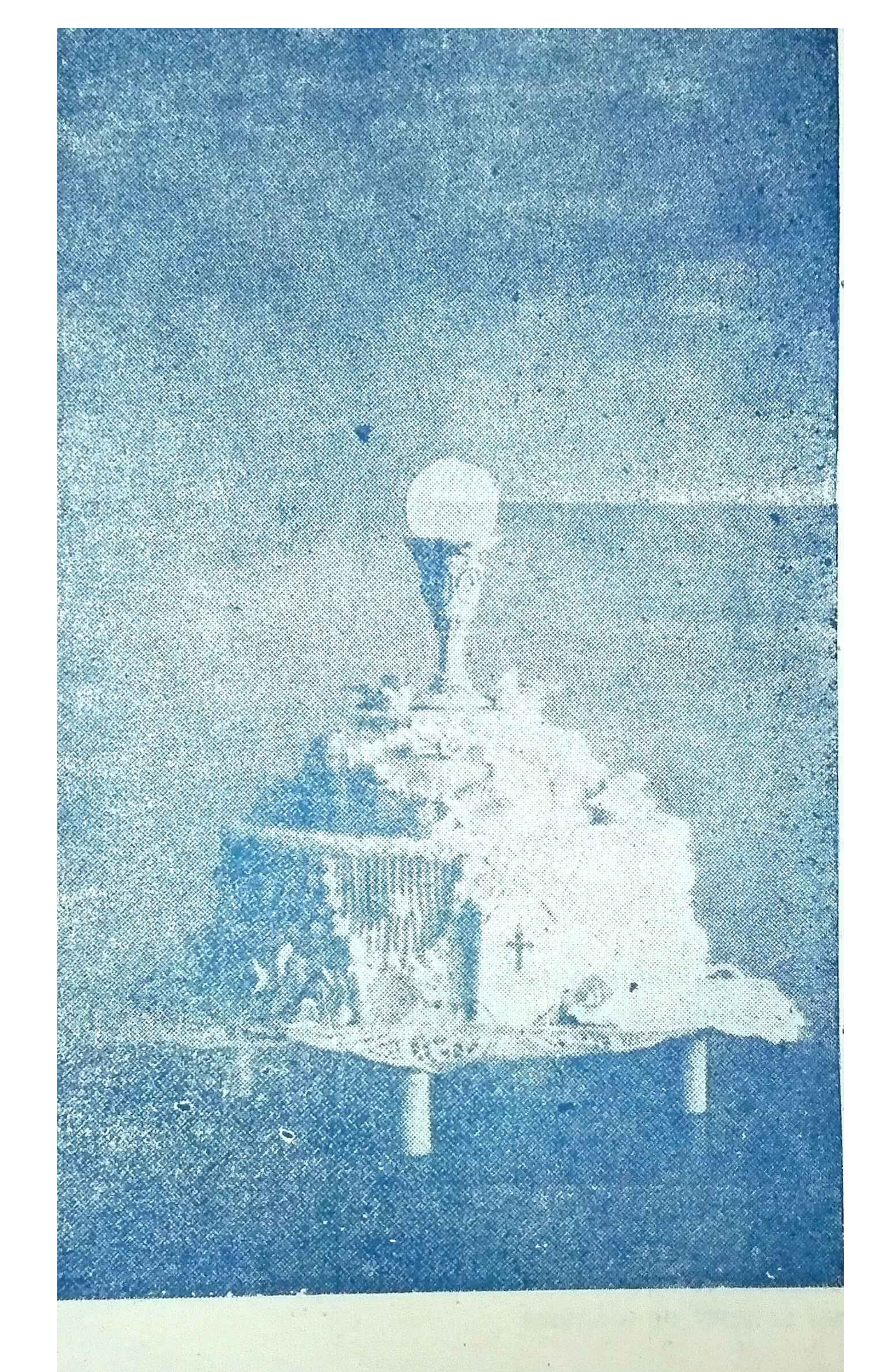
Ingredientes:

300	GRMS. DE MANTEQUILLA,
400	GRMS. DE AZUCAR EN POLVO,
1/4	TACITA DE CAFE,
2	CUCHARADITAS DE VAINILLA,
1	YEMA.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla y agréguese lentamente y batiendo mucho el azúcar en polvo bien cernida y luego la esencia de café, la vainilla y la yema.

Cúbrase con esta crema el bizcocho, forme los bordes con boquilla Nº 30 y espolvoree azúcar entera teñida de verde a través de un colador de alambre, encima del bizcocho. Luego acomode los adornos encima de la torta. También puede bañarse este bizcocho con Glacé Real teñido de color celeste claro. El azúcar teñida debe dejarse secar para espolvorear a través del colador de alambre.



Torta de Primera Comunión

TORTA DE PRIMERA COMUNION

Molde redondo de 35 cm.
2do. Molde de 25 cm.

PRIMER BIZCOCHO

Ingredientes:

480 GRMS. DE MANTEQUILLA,
2½ TAZAS DE AZUCAR,
4½ TAZAS DE HARINA,
1 CUCHARADITA DE VAINILLA,
4 CUCHARADITAS DE ROYAL,
2 TAZAS DE NUECES PICADAS,
2 TAZAS DE PASAS,
1 TAZA DE GUINDONES PICADOS,
12 HUEVOS,
1/3 TAZA DE RON CARTAVIO.

Procedimiento:

Cernir los ingredientes secos y añadir las frutas picadas; batir la mantequilla con el azúcar y añadir, batiendo siempre, los huevos batidos y esencia, luego la fruta mezclando con cuidado; antes de la fruta agréguese el Ron. Molde engrasado. Horno a 300 grados. Dejar enfriar antes de voltear.

SEGUNDO BIZCOCHO

Hágase la mitad de la receta anterior.

Adornos:

1 Copón,
2 Palomitas,

4 Rosas de tamaño regular,
12 Rosas grandes,
38 Hojas,
1 Libro de misa,
4 Rositas chicas.

COPON:

En el molde especial modelar con pastillaje siguiendo las instrucciones de la Lección Sexta. Luego de seco lijarlo y decorarlo con escarcha o con confites plateados muy pequeños; éstos se pegan con pequeños puntos de Glacé Real.

PALOMITAS:

En moldes especiales o con la mano modélese las palomitas de pastillaje y píntense los ojos y pico después de secas y lijadas.

ROSAS Y HOJAS:

Siga instrucciones de la Tercera Lección.

LIBRO DE MISA:

Con pastillaje blanco, modélese con la ayuda de un cuchillo y una espátula para aplanar el librito y luego de seco lijarlo y decorarlo con escarcha o pequeños confites plateados en cada esquina y formando la Cruz. Las páginas del libro se marcan con un cuchillo.

Bañar la torta con dos baños del Baño Porcelana, luego decorar los bordes del bizcocho con Glacé Real y boquillas Nº 4 y 28 y acomodar los adornos tal como se ven en el grabado.

BAÑO PORCELANA:

Ingredientes:

1 KILO DE AZUCAR,
1¼ TAZA DE AGUA,
6 CLARAS,
1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE ALMENDRAS,
1½ CUCHARADITA DE ROYAL.

Procedimiento:

Disolver el azúcar con el agua. Hervir el fuego hasta que el termómetro de jarabes marque 240 grados, batir las claras y agregar el almíbar caliente a pocos batiendo mucho, luego el Royal y la esencia batiendo siempre. Vaciar a una cacerola y poner al fuego al Baño María; cuando empiece a pegarse al fondo de la cacerola, bañe la torta, déjese secar el primer baño para dar el segundo baño.

◆◆◆◆◆◆



Torta de Boda Nº 9

TORTA DE BODA Nº 9

Molde de 50 x 12 cm.
Molde 2do.: 35 cm. de diámetro.

PRIMER BIZCOCHO

Ingredientes:

460 GRMS. DE MANTEQUILLA,
230 GRMS. DE AZUCAR,
170 GRMS. DE AZUCAR MORENA,
12 HUEVOS,
JUGO Y RALLADURA DE UNA NARANJA,
JUGO Y RALLADURA DE UN LIMON
3 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal",
½ TAZA DE MIEL DE CHANCACA,
¼ TAZA DE RON CARTAVIO,
½ TAZA DE ESENCIA DE CAFE,
500 GRMS. DE HARINA,
1 CUCHARADITA DE CANELA en polvo,
½ CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA,
½ CUCHARADITA DE CLAVO molido,
½ KILO DE PASAS,
1 KILO DE NUECES,
200 GRMS. DE FRUTA CONFITADA,
¾ TAZA DE HARINA para enharinar la fruta.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla y agréguese poco a poco las dos clases de azúcar, añada las yemas batidas y el luquete, la miel, café y Ron Cartavio, alternando con la harina que se habrá cernido con el Royal y especies.

Bátase las claras a nieve y mézclese con cuidado, al último la fruta picada y enharinada; vierta la mezcla al molde bien engrasado. Horno a 350 grados.

SEGUNDO BIZCOCHO

Hágase la mitad de la receta anterior.

Adornos:

4 Cisnes,
24 Rosas blancas,
90 Hojas de color verde claro,
8 Abanicos de encaje,
1 Par de novios,
1 Arco de margaritas alambradas,
1 Bouquet de flores para el centro del 1er. piso,
1 Campanita.

CISNES:

Modelar los cisnes siguiendo las indicaciones de la Sexta Lección.

ROSAS Y HOJAS:

Seguir indicaciones de la Tercera Clase .

ABANICOS DE ENCAJE:

Seguir indicaciones de la Quinta Clase.

BOUQUET DE FLORES:

Formar el bouquet con rosas y margaritas y guías de muguets.

NOVIOS:

Modelar la pareja de novios siguiendo indicaciones de la Sexta Clase y en los moldes especiales, dejar secar 4 días, lijarlos con lija Nº 0 y pintarlos, vistiendo a la novia con tul ilusión.

ARCOS DE MARGARITAS ALAMBRADAS:

Con pastillaje finamente alisado cortar las margaritas y alambrarlas. Ver indicaciones en la Pág. Nº 66.

CAMPANITA:

Modelar la campanita cubriéndola superficialmente de pastillaje alisado finamente, para que quede hueca, luego decorarla con Glacé Real y con tul ilusión sujetarla en el centro del arco de margaritas.

Bañar la torta con Fondant, dar dos baños, dejando secar el 1ro. para dar el 2do. Decore con un laberinto de líneas onduladas y Glacé Real con boquilla Nº 3 y el borde de las tortas con boquilla Nº 28.

Las columnas del tambor forrado con papel plateado y envolver con guías de margaritas.

FONDANT:

En una cacerola póngase 1 kilo de azúcar entera y gotas de limón; cúbrala apenas con agua y póngase al fuego hasta que el almíbar alcance 240 grados, retire y vacíe la preparación a un mármol mojado con agua fría. Déjese enfriar un minuto y bátase con espátula de metal, cuando la crema se ponga espesa y blanca amase un poco con la mano y guárdese en una taza tapada con una servilleta húmeda, para bañar la torta sáquese la cantidad necesaria de Fondant en un tazón enlozado, póngase al Baño María para disolverlo moviendo con cuchara de madera.

Repítase la misma cantidad de azúcar para preparar más Fondant para el Segundo Baño.

———:-:———

Torta "El Ballet"

EL BALLET

BIZCOCHO

Ingredientes:

4 TAZAS DE HARINA,
4 CUCHARADITAS DE POLVO "Royal"
1 1/3 TAZA DE MANTEQUILLA,
4 TAZAS DE AZUCAR,
16 HUEVOS,
2 CUCHARADITAS DE VAINILLA,
4 TAZAS DE PAPAS AMARILLAS, cocidas y tamizadas,
4 TAZAS DE CREMA AGRIA,
4 TAZAS DE PECANAS,
1 TAZA DE NUECES.

Procedimiento:

Bátase la mantequilla con 2 tazas de azúcar y las yemas bien batidas, añada la vainilla. Tamícese las papas cocidas, mientras estén calientes y mézclese con la crema y agregue a lo anterior. Ciérnase los ingredientes secos, y añada poco a poco mezclando bien. Luego las pecanas y nueces picadas y enharinadas.

Vierta al molde forrado en papel manteca.

Horno 350 grados. 1 hora de cocimiento.

Adornos:

1 Pianito,
1 Pianista,
3 Bailarinas.

PIANITO:

Modélese el pianito en el molde especial con pastillaje blanco, y píntese el teclado despusé de seco.

PIANISTA:

En el molde especial de yeso, con pastillaje teñido de color carne, con 3 gotas de colorante rojo por 1 de amarillo, modé-

lese la pianista y una vez seca y pintada, con Glacé Real color celeste y boquilla Nº 67, forme los bobos de la falda, y con boquilla Nº 25 las rositas unidas que forman la blusita.

BAILARINAS:

En el molde especial de yeso, modélense las bailarinas con pastillaje teñido en color carne, y luego píntese el vestido de cada bailarina: de la primera en color celeste, de la segunda en rosa y la tercera de amarillo pálido, y utilice la boquilla Nº 25 y Glacé Real para decorar la blusa con rositas pequeñas del mismo color del vestido y boquilla Nº 67 si se desea formar bobos en las faldas de las bailarinas.

BAÑO DE LA TORTA:

Ingredientes:

4 CLARAS,
½ CUCHARADITA DE CREMOR TARTARO,
PIZCA DE SAL,
3 CUCHARADAS DE AGUA FRIA,
3 TAZAS DE AZUCAR ENTERA,
1 CUCHARADITA DE VAINILLA.

Procedimiento:

Póngase todos los ingredientes excepto la vainilla al baño María, y bátase constantemente con batidor de alambre, por 7 minutos, hasta que el batido se sostenga en el batidor al levantarlo. Retire, añada la vainilla y gotas de jugo de limón y bátase hasta que enfríe.

Báñase el bizcocho rápidamente.

Una vez que se secó este baño, procédase a dar un segundo baño, con las mismas cantidades y teñido de color rosado pálido. Con Glacé Real del mismo color y con boquilla Nº 28 forme los bordes de la torta y acomode los adornos encima, tal como se ve en el grabado.

Las rositas que se ven en el perfil de la torta son de dos tonos de violeta claro y oscuro, y hojitas en forma de corazón. Ver forma de hacerlo en Pág. Nº 15.

Puede bañarse también el bizcocho con Fondant o Glacé Real.

COMO
PREPARAR
COCKTAILS Y
DULCES

COCKTAILS

COCKTAIL BITTER BATIDO

En la cocktelera se echa: media copita de aperital, media copita de cognac, unas gotas de "Orange bitter", unas gotas de amargo de Angostura, una cucharadita de azúcar en polvo, hielo en trocitos. Se bate bien.

COCKTAIL DE FRESAS

Se machucan las fresas para sacarles el jugo. En la cocktelera se pone: una y media copita de jugo de fresas, una copita de Old Tom Gin o de buen aguardiente, una copita de vermouth italiano, unas gotas de amargo de Angostura, una cucharadita de azúcar en polvo y hielo. Esto se bate muy bien.

COCKTAIL DE FRESAS, SENCILLO Y ECONOMICO

Una proporción de fresas regulares se machuca bien después de lavadas y se les echa regular cantidad de azúcar, se tapa y se tiene ciudado de revolver de rato en rato, ya en el momento de preparar el cocktail, se cuela el jugo que han soltado las fresas y a esa cantidad se le agrega otra igual de aguardiente, un poco de jugo de limón y unas gotas de amargo de cualquier clase, se bate bien añadiéndole algo de hielo y se sirve en vasitos a los que se les pasa al filo jugo de limón y después azúcar.

COCKTAIL IMPERIAL

Póngase en la cocktelera: una cucharidita de azúcar, dos cucharadas de jugo de limón, una copa de Ginebra, una yema de huevo. Agréguese el hielo machacado y bátase bien. Se sirve.

COCKTAIL DE JEREZ

Dos cucharaditas de azúcar, una copa de jerez, dos gotas de Angostura y una yema de huevo. Póngase en la cocktelera con hielo, bátase, cuélese y sírvase.

COCKTAIL MEXICANO

Póngase en la cocktelera: una cucharada de azúcar disuelta en agua, tres gotas de amargo, tres gotas de limón, media cucharada de curacao, una copa de vermouth Cinzano. Llénese de hielo picado y una vez batido sírvase en copas de ajenjo a proporción.

COCKTAIL SELECTO

Dentro de la cocktelera se pondrá los ingredientes siguientes: una cucharada de hielo picado, media copa de las llamadas de jerez de vermouth, un cuarto de la misma copa de aromático, ocho gotas de jarabe de piña, un cuarto de copa de "Dry-Gin". Tápese le cocktelera e imprímase el movimiento rápido de rotación, para que en un instante queden los ingredientes bien mezclados. Ultima operación; por el borde de la copa pásese un trozo de limón bien jugoso, hecho ésto se aplica la partemojada de azúcar en polvo, póngase en el borde una bonita fresa y viértase por el colador el líquido cuidando que no llegue al borde del azúcar. Se puede reemplazar la fresa del fondo por una rajita de manzana, naranja o cereza en conserva.

COCKTAIL SENCILLO

Por cada copita de aguardiente una de agua y una cucharadita de azúcar, se baten bien en la cocktelera y se le agrega amargo de Angostura, para darle color, y jugo de limón, además trocitos de hielo ;se sirve después de bien batido.

CURACAO

Hágase macerar durante quince días al sol, cincuenta gramos de cáscaras de naranja en un litro de buen aguardiente.

Todos los daís se agita el frasco. A los quince días se hace un jarabe con medio litro de azúcar; cuando tiene el jarabe 39 grados, se echa en el aguardiente y después de bien mezclado todo a fuerza de agitar el frasco, s filtra y embotella.

GUINDAS EN ALCOHOL

Se lavan muy bien y se quitan los cabitos a las guindas; luego se les saca los carozos y se cubre con alcohol o aguardiente de caña muy bueno, durante doce horas. Pasado este tiempo se ponen en un colador para que escurran muy bien (no menos de doce a catorce horas) y entonces se van colocando por copas en la vasija en que se van a guardar; una de azúcar y otra de guidas hasta terminar con azúcar. Se tapan y se deja que lentamente el jugo de las guindas disuelva el azúcar, lo que posiblemente no será antes de quince o veinte días.

LICOR DE ALBARICOQUES

Se pican un cuarto de kilo de albaricoques secos, se lavan ligeramente y se escurren bien, luego se ponen en vasija de boca ancha y se les echa una taza de azúcar, seis guindones enteros, unos dos o tres clavitos de olor y un buen trozo de canela entera; luego una botella de aguardiente puro, se mueve bien el frasco, después de dos o tres días puede tomarse; se cuela y al servirlo se coloca en cada copita un trocito de albaricoque.

LICOR DE BANANA

Se pone medio kilo de azúcar con medio litro de agua hasta que se disuelva. Se mezcla medio litro de alcohol, seis bananas cortadas en rueditas y una cucharada de esencia de vainilla. Se pone en un frasco de boca ancha, bien tapado. Se deja en infusión ocho daís, se cuela por una muselina y luego por papel de filtro.

LICOR DE CACAO

Se pone 15 0gramos de cacao tostado y molido, junto con un pedazo de vainilla, cortada en tiritas, dentro de un litro de alcohol, dejándolo en maceración durante diez días y teniendo cuidado de sacudir la botella diariamente. Al cabo de este tiempo se hace almíbar con uno y un cuarto de kilo de azúcar, un litro de agua y otro pedazo de vainilla. Cuando tiene punto de jarabe, se deja entibiar. Se mezcla entonces con el alcohol que ya se habrá filtrado por papel de filtro. Una vez que se ha mezclado con almíbar, se filtra de nuevo.

LICOR DE CAFE

En un litro de alcohol se echa un pedazo de vainilla y un cuarto de kilo de café en grano tostado, que esté caliente, se deja dos o tres días en infusión, hasta que los granos se pongan blancos; se hace un almíbar al primer hervor, con un litro de agua y un kilo de azúcar, y cuando esté frío se mezcla con el alcohol y se filtra.

LICOR DE CARABANCHEL

Se pone, en un cuarto de litro de alcohol, quince gotas de esencia de anís de primera; luego se le agrega medio litro de agua hervida y fría, y en seguida 150 gramos de azúcar refinada. Después de mezclado todo se filtra y embotella, tapándolo bien.

LICOR DE DURAZNO

Elegir duraznos bien maduros, pelados y ponerlos en un recipiente bien tapado, con un litro de alcohol de 90°, dejándolo en maceración durante dos meses. Transcurrido este tiempo, se saca la fruta del alcohol. Preparar un almíbar con un kilo de azúcar, medio litro de agua y un pedazo de vainilla, cuando ha tomado el punto de jarabe, se deja enfriar y se le mezcla al alcohol. Filtrarlo por el papel de filtrar y embotellarlo.

OTRO LICOR DE GUINDA

Las guindas, un kilo, sin cabos se machacan con el carozo y se ponen en un litro de alcohol, con un gramo de canela, uno de Coriandro y uno de clavo de olor, reducidos a polvo, durante veinte días; luego se le agrega medio litro de agua y un kilo de azúcar, y se dejan diez días más y luego se filtran.

OTRO LICOR DE GUINDA

Otro procedimiento más sencillo y rápido; las guindas se hierven con canela y clavo en un poco de agua; después que han hervido y soltado color se les echa el azúcar y se vacian a una botella de buen pisco que se habrá depositado en frasco de boca ancha; después de dos o tres días estará para tomarse, entonces se cuela.

LICOR KERMAN

Póngase en un frasco grande un litro de alcohol, un poco más de un litro de agua cocida fría, un kilo de azúcar molida, un pedazo de vainilla, la cáscara de media naranja, un trocito de canela en rama y un poquito de azafrán en rama; todo junto déjese en maceración durante diez días. Después se filtra con papel filtro pegado.

LICOR DE LECHE

Se pone en una botella un vaso de alcohol de vinticinco grados con dos pedazos de vainilla picada y un pedacito de moscada. Se tapa y a los quince daís se filtra. Por otra parte se mezcla un litro y medio de leche con diez gramos de crémor tártaro, se revuelve y a los veinte minutos se hierve la leche tapada. Se cuela por una servilleta y el líquido amarillente que resulta se mezcla con el alcohol. Se pone en una botella filtrándolo, si fuera necesario, de nuevo.

LICOR DE MANDARINA

Se ponen en un litro de alcohol las cáscaras de ocho naranjas mandarinas; durante diez días; cuando ha tomado color, se hace un almíbar con un litro de agua, un kilo de azúcar y un poco de vainilla; se deja enfriar, se mezcla con el alcohol y las cáscaras, y se pasa por papel filtro.

LICOR DE MENTA

Póngase en un y medio litro de alcohol un buen puñado de hojas de menta verde y déjese durante unos ocho días para que tome un buen color. Prepárese luego el almíbar con dos kilos de azúcar y tres litros de agua que hierva durante quince minutos. Cuando esté casi frío se le agrega alcohol que ya tendrá una cucharadita escasa de esencia de menta y se filtra, estando aún tibio. Es preciso tener muy en cuenta que debe agregarse el alcohol al almíbar y no al revés.

LICOR DE TE

Póngase en infusión durante cuatro horas, sesenta gramos de té en un litro de alcohol rectificado, cuélese y agréguese un kilo de azúcar, que se hará hervir en un litro de agua; todo filtrado y se embotella.

LICOR A LA VAINILLA

En un litro de alcohol de voventa grados, hacer macerar durante diez o doce días, cinco pedazos de vainilla cortados a lo largo. Hacer un almíbar con un kilo de azúcar y un litro de agua; cuando esté espeso dejarlo enfriar y mezclarlo con el alcohol, el cual debe ser colado. Después filtrarlo por papel de filtro y embotellarlo. No se consuma hasta unos veinte o treinta días después de embotellarlo.

MISTELA DE ANIS (ANISADO DEL MONO)

Un kilo de azúcar Morton (panecitos), un litro de alcohol de cuarenta grados, seis gramos de esencia de anís (según calidad). Se hierve un litro de agua, se vacia en un recipiente, de preferencia de cristal o loza, cuanlo está tibio se pone el azúcar y se mueve hasta que se deshaga, se le pone alcohol y enseguida la esencia, se filtra y se embotella.

MISTELA DE CREMA DE VAINILLA

Con dos kilos de azúcar y tres litros de agua, se hace un jarabe que debe tener treintiseis grados. Se ha tenido en infusión en dos litros de buen alcohol, tres o cuatro palos de vainilla partidos en pequeños pedazos. Se mezcla la infusión y el jarabe, se filtra y se embotella.

MIETELA DE TE

Dos y media botellas de pisco bueno, un paquete de té inglés bueno y medio kilo de azúcar. Se hace del té una infusión que quede bien cargada, el azúcar se hace caramelo; se mezcla el té colado, caramelo y pisco. Debe macerar cinco días. Después de ésto se filtra con algodón en el embudo y se embotella.

PEPPERMINT

Se mezcla veinte gotas de esencia de menta inglesa, en 650 gramos de alcohol a noventa grados, luego se le agrega 80 gramos de azúcar en terrones, mezclados en frío con 650 gramos de agua. Se colorea en verde y se filtra. Para colorear en verde, se hace poniendo 125 gramos de hojas frescas de espinacas o toronjil bien machacadas en una botella y se le pone el doble de alcohol de noventa grados, se agita bien, se deja quince días y luego se filtra.

PONCHE IMPERIAL

En un litro de almíbar de piña, se pone una cáscara de limón real, otra de naranja, un palo de vainilla, el zumo de tres naranjas y el de tres limones. Se deja en infusión esta mezcla una hora; en el momento de ponerlo a la nieve. Cuando tiene bastante consistencia para ir a servirlo, se agrega moviendo bien una copa de champagne o un par de copas de curacao o marrasquino. Para almíbar 900 gramos de azúcar entera y una piña, tres limones reales, tres naranjas, un palo de vainilla, cuatro huevos y licor al gusto.

PONCHE DE LECHE

Se bate en una ponchera tres huevos con cinco cucharadas de azúcar. Aparte se pone a hervir un litro de leche con canela o vainilla al gusto, cuando ha hervido se cuela, se vuelve a poner al fuego a que suelte el hervor de nuevo y se vierte batiendo sobre los huevos batidos; debe echarse la leche inmediatamente que se retira del fuego, poco a poco y batiendo siempre, se le agrega dos copas de licor del que se quiera y se sirve inmediatamente.

MISTELA DE CAFE (CHARTEREAUX)

Un kilo de café, dos botellas de pisco, tres cuartos de kilo de azúcar. Se hace esencia de café bien cargada, se hace almíbar con el azúcar y un cuarto de litro de agua; se mezcla entonces el café frío y el aguardiente. Se pone a macerar por tres o cuatro días, se filtra con algodón en el embudo y se embotella.

PONCHE A LA ROMANA

Se lavan dos limones reales y una naranja quitando luego la corteza solamente Se pone a remojar esta corteza en medio litro de agua y el jugo de tres naranjas, se le agrega 200 gramos de azúcar, que se deshace en frío, se cuela la mezcla y se gradúa en dieciocho grados se puede graduar en dieciocho o

veinte, según que se desee más dulce. Se baten cuatro claras al merengue y se incorporan al jarabe. Se pone en la heladera y se congela del modo corriente con la diferencia que a medio congelar se le agrega una copita de ron peruano bueno, terminando luego de batir: se sirve en copitas de champagne.

PONCHE RUSO

Media botella de té bien caliente, un cuarto de botella de cognac, un cuarto de botella de un buen ron peruano y una copa mediana de curacao, una cucharadita de amargo, juego de dos limones. azúcar, la necesaria y unas rebanadas de limón. Gradúese en agua hervida bien caliente, al gusto y sírvase.

PONCHE DE VINO TINTO

Se pone en una cacerola grande un taza de azúcar, un palito de canela, unos clavos de olor, ralladura de limón y dos botellas de buen vino tinto u otro al gusto. Se acerca al fuego lento sin dejar de hervir hasta que blanquee mucho en la superficie; retírese, luego cuélese por una servilleta mojada, sírvase en copas. Se acompaña con pasitas.

PONCHE DE WHISKY

Póngase en la cocktelera medio limón real exprimido, dos cucharaditas de azúcar, una cucharadita de Beneditine y una copa de whisky; llénese la cocktelera de hielo picado, bátase bien y después de colado sírvase.

EL PRIMER VIRREY

Un marrasquino, una copa de RON POMALCA, jugo de 1/2 limón, unas gotas de amargo, Ginger Ale.

Llene un vaso grande hasta la cuarte parte con hielo machacado. Después vierta los ingredientes en este orden: RON POMALCA, jugo de limón, amargo y Ginger Ale al gusto. Mézclelo, decórelo con una rodaja de limón y unas hojas de hierbabuena y sírvalo para tomar con sorbete.

CUBA LIBRE

Eche en un vaso grande unos cubitos de hielo y 1½ copa de RON POMALCA. Agréguele una rodaja de limón y llene el vaso con su cola prefereida. Agite la mezcla y ya está listo el más suave y agradable Cuba libre que usted haya probado.

HIGHBALL

Sirva 1½ copa de RON POMALCA en un vaso. Añádale cubitos de hielo, àgua natural o gaseosa y una rodaja de limón. Como toque final échele unas gotas de amargo. Decórelo con unas hojas de hierbabuena, y haga "salud" con este agradablísimo Highball.

DAIQUIRI

En una cocktelera, con bastante hielo machacado, se echa una copa de RON POMALCA, una cucharadita de azúcar o jarabe de goma, jugo de limón y se bate bien la mezcla.

El Daiquiri se sirve en copas de cóctel o de Champán.

POMALCA HELADO

Si a usted le gusta el trago corto, agradable y refrescante a la vez, sirva una copa grande de RON POMALCA en un vaso de cóctel y complételo con dos o tres cubos de hielo. Si desea agréguele unas gotas de amargo.

VIVA PIEROLA

Es un trago agradable y estimulante, facilísimo de preparar. Eche un vaso de whisky y 1½ copa de RON POMALCA, agréguele cubitos de hielo y agua gaseosa.

ALOHA DRINK

Medio vaso de hielo machacado, unas gotas de amargo de Angostura, ½ cucharadita de Chartreuse, 1 copa grande de RON POMALCA, ½ rodaja de limón, ½ cucharadita de azúcar, 2 cerezas y frutas diversas.

Coloque en un vaso grande estos ingredientes en el orden mencionado, mézclelos. No es necesario batir. Adórnelo al servir con unas hojas de hierbabuena o de menta.

COLLINS ESPECIAL

En un vaso grande con hielo machacado sirva 2 copas de RON POMALCA, 1 copa de jugo de limón y una cucharadita de azúcar o jarabe de goma. Añádale agua gaseosa y mezcle bien los ingredientes. Para adorno emplee una tajada de limón y una cereza. Este Collins de ron es deliciosamente suave.

LA HERRADURA

Una copa grande de RON POMALCA, 1 cucharadita de azúcar, 1 clara de huevo, jugo de limón.

Disuelva el azúcar en el jugo de limón, añadiendo el RON POMALCA, la clara de huevo y el hielo. Bata bien la mezcla y sirva en copas grandes con cubos de hielo y agua gaseosa.

RON CALIENTE

Esta es una bebida sana y sabrosa, una gran compañera en toda reunión invernal.

Mezcle 2 copas en un jarro. Añada una astilla de canela y un poco de nuez moscada en polvo. Llene el jarro con agua a punto de hervir y agregue un poco de mantequilla. Bata bien la mezcla.

Una agradable variación de Ron Caliente: antes de batir los ingredientes eche una clara de huevo en punto de merengue.

TERREMOTO

(Para 6 personas)

Eche en una coktelera: 1 vaso con hielo machacado, 1 cucharadita de azúcar, 1/4 copa de coñac, 1/4 copa de vermouth,

jugo de limón, 1/4 de vaso de ginebra, unas gotas de amargo, 1 vaso de RON POMALCA.

Se agita bien la mezcla durante 5 minutos. Luego se sirve en copas grandes de coñac. Adórnese al servir con hojas de menta y una rodaja de naranja.

PONCHE POMALCA

(Para 8 personas)

Medio litro de RON POMALCA, 1/2 litro de crema de leche fresca, 1/2 litro de leche fresca, 6 huevos, 3 cucharadas de azúcar, nuez moscada en polvo.

Bata las yemas y el azúcar. Lentamente, añada primero la leche, enseguida el RON POMALCA y después la crema fresca ligeramente batida. Luego bata las claras de huevo a punto de merengue, y añádalas a la mezcla. Espolvoree nuez moscada y ponga el ponche en la refrigeradora hasta que esté bien helado.

SOL Y SOMBRA

Disuelva una cucharadita de azúcar en una copa de agua hirviendo. Agregue 1 1/2 copa de RON POMALCA, una rodaja de limón, clavo de olor y complételo con 4 copas de agua hirviendo y canela en polvo.

Este trago es especial para las tardes frias. Pero si el tiempo es caluroso, entonces sírvaselo helado... ¡verá que es un refresco delicioso!

PONCHE BLANCO

Un huevo, una copa grande de RON POMALCA, dos cucharaditas bien llenas de azúcar blanca o rubia, agua caliente o leche a punto de hervir.

Bata por separado la yema y la clara de huevo y mézclelas después con azúcar en una vasija. Añada el RON POMALCA y el agua o leche caliente. Bátalo bien y espolvoree encima canela molida.

MANHATAN RUM

En una jarra con bastante hielo machacado eche RON POMALCA y vermouth dulce en partes iguales. Mezcle lentamente y sírvalo en vasos de cóctel. Adórnelo con hojitas de hierbabuena. Al servir este cóctel esté prevenido... ¡sus invitados querrán repetirlo!

OJO DE PATO

En un vaso grande, sirva una copa de RON POMALCA, y agréguele Ginger Ale, limón y hielo al gusto.

Este trago largo es deliciosamente refrescante y propicio para los calurosos.

GALLO RONCO

En un vaso grande con hielo eche dos copas de RON POMALCA, una copa de vermouth y una cucharadita de jugo de limón. Agréguele su gaseosa favorita a gusto, y una tajada de limón para adornar.

Es un trago abrigador y reconfortante.

MARTINI

Dos tercios de Ginebra, un tercio de vermouth blanco, cuatro gotas de angostura y tres o cuatro pedacitos de hielo.
Se sirve en copa de cóctel con corteza de limón.

MARTINI DULCE.— Dos tercios de vermouth blanco, un tercio de Ginebra, un chorro de jarabe de goma. Agítese bien y sírvase, puede mezclarse también con guinda.

COCKTAIL DE COÑAC

Dos gotas gruesas de angostura, dos cucharaditas de jarabe de goma, un vaso grande de coñac.

COCKTAIL DE CHAMPAÑA

En un vaso de vino se pone un terrón de azúcar empapado en angostura amarga.

Se le añade un trozo de hielo y se llena el vaso de champaña.

Encima se exprime un trozo de cáscara de limón, se agita y se sirve.

COCKTAIL DE SIDRA

Se ponen tres o cuatro trozos de hielo en un vaso grande, se añaden 3 gotas gruesas de angostura amarga y se completa la mezcla con sidra.

Se agita ligeramente.

COCKTAIL ESCOSES

Un vaso de whisky escosés y un vaso de cerveza.
Se mezcla con hielo y se sirve en copas para cocktail.

COCKTAIL DE LECHE

Una cucharadita de azúcar, un huevo fresco, un tercio de hielo en una cocktelera.

Se llena el resto con leche Maranga, se agita la mezcla y se traslada a un vaso grande, raspando encima nuez moscada.

COCKTAIL DE CHOCOLATE

Se mezclan una yema de huevo fresco, una sexta parte de esencia de vainilla, una tercera parte de una botella de oporto, una cucharada de chocolate en polvo.

Se agita bien y se sirve.

CALDO DE LA REINA

Se llena la cocktelera de hielo picado y se añade una yema de huevo, media cucharadita de azúcar, un vaso de coñac y un vaso de Ron. El resto leche fresca.

Se mezcla bien y se traslada en un vaso de capacidad mediana. Se raspa encima nuez moscada y se sirve.

COCKTAIL "ABRE OJO"

Una yema de huevo fresco, una cucharadita de azúcar, dos gotas gruesas de absenta, 2 de curacao, 2 tercios de Ron y dos chorros de Kirsch.

Se agita bien y se sirve.

COCKTAIL GIN

Una cucharadita de jarabe de goma, jugo de naranja agria, 2 gotas de angostura amarga y el resto de Ginebra.
Se agita bien y se sirve.

COCKTAIL YO SOY ASI

Mitad vermouth, mitad gin, unas gotas de jarabe de frutillas. Se sirve con frutas en alcohol.

COCKTAIL GIN FIZZ

Jugo de medio limón, una cucharadita de azúcar, una copita de gin, batirlo y agregarle un chorro de San Mateo.

ORANGE DRY GIN

Echar una botella de Orange en la cocktelera, una cucharadita de azúcar, una copita de gin dry, batirlo todo y servirlo en copas de cocktail.

COCKTAIL DE FRUTAS

DE MANZANAS.—

1 taza de manzanas cortaditas en trocitos,
1 taza de leche fresca,
4 cucharadas de miel,
hielo picado.
Se licúa.

DE NARANJA Y DE HUEVO.—

1 taza de pulpa de naranja licuar,
1 huevo fresco,
1 cucharadita de miel,
hielo picado.
Licuar por último y servir.

DE NARANJA Y LECHE.—

1 taza de pulpa de naranja, se licúa,
1 taza de leche helada,
2 cucharadas de miel,
2 plátanos picados.
Se licúa y se sirve.

DE UVAS Y DE HUEVOS.—

2 tazas de uvas sin semillas, se licúa,
2 cucharadas de miel,
2 huevos.
Se licúa con hielo picado.

DE TOMATES Y MANZANA.—

2 tazas de tomates peladitos,
1 manzana cortada en trocitos,
Azúcar al gusto, hielo picado.
Se licúa y se sirve.

DE FRESAS Y MANZANA.—

1 taza de manzana con cáscara,
1 taza de fresas,
1 taza de leche,
4 cucharadas de azúcar.

Se licúa, se le agrega hielo picado y se licúa nuevamente y se sirve.

COCKTAIL JERSEY

A preparar en vaso grande de cristal.

En el vaso se ponen 4 ó 5 trozos de hielo picado. Se añade: media cucharada sopera de azúcar en polvo, seis gotas de Angostura y una copa de vino llena de sidra.

Se mezcla bien todo y se pasa a una copa de cocktail. Encima se exprime limón y se sirve con paja pequeña.

COCKTAIL FANCY BRANDY

A preparar en vaso grande de cristal.

Se llena el vaso hasta la mitad con hielo picado a pedacitos. Se añaden: dos cucharaditas de jarabe de azúcar, dos cucharadas de marrasquino, seis gotas de Angostura, una copa de coñac y se añade un trozo de limón exprimido.

Se mezcla bien todo, se pasa a una copa de cocktail de la que se habrá mojado el borde con limón y se sirve con pajitas.

WHISKY ESCOCES CON PIÑA

A preparar en vaso grande de cristal.

En el vaso se pone un pedazo de piña cortada a cuadritos. Se pone a macerar con whisky escocés y se sirve en copitas de cocktail, con hielo picado.

KNICKERBOCKER COCKTAIL

A preparar en vaso grande de cristal.

El zumo de medio limón, una rodaja fina de limón, tres cucharadas de jarabe de frambuesa, una cucharada grande de hielo picado, dos copitas de Ron Negrita y cinco gotas de curacao.

Se mezcla bien y se vierte en vasos de cocktail. Se sirve con fresas o frambuesas.

COCKTAIL A LA AMERICANA

Es bebida americana aperitiva.

Se toma, por persona: medio vaso de agua, media copa de ron, kirsch o coñac, media cucharada de absenta, una cucharada de azúcar en polvo, seis gotas de bitters, un poco de canela en polvo, un poco de vainilla y nuez moscada y una yema de huevo.

Se remueve bien y se deja un par de minutos entre hielo picado.

COCKTAIL CON MIEL

A preparar en vaso grande de cristal.

Se ponen dos cucharadas de hielo picado, dos cucharaditas de miel, dos copas de coñac y el zumo de medio limón. Se llena con agua de Seltz o limonada gaseosa.

COCKTAIL DE MENTA FRESCA

A preparar en vaso grande de cristal.

Se llena la mitad del vaso con soda y hielo picado, el zumo de un limón, una copa de vino de Burdeos y algunas hojas frescas de menta. Se remueve todo y se sirve con pajas.

COCKTAIL HISPANIA

En la cocktelera se pone: medio vaso de vino Rioja o Burdeos, dos terrones de azúcar, el zumo de medio limón, hielo picado, seis gotas de anís y un poco de canela en rama.

CLASICO PONCHE DE LECHE (Frío)

Se prepara en una copa de crista.: una buena cucharada de hielo picado, una cucharada de las de café de azúcar, una copita de coñac, una copita de ron Jamaicana.

Se llena la copa con buena leche, se raya encima nuez moscada y se sirve con paja. (El hielo picado, desde luego).

PONCHE DE LECHE (Caliente)

Se prepara en la cocktelera: una yema de huevo, una cucharada de azúcar, una copita de coñac, una copita de ron Jamaicana y un vaso grande de leche hirviendo.

Se mezcla todo y se sirve espolvoreado de canela o vainilla.

EGG-MILK PUNCH

Para una persona. Se prepara en una copa de cristal: un huevo fresco, una cucharadita de azúcar en polvo, una copa de las de Madera de coñac, una copa de ron Negrita y una cucharada bien llena de hielo picado.

El huevo se bate con el azúcar, luego se añade el coñac, el ron y el hielo. Se acaba de llenar la copa con leche y se vierte en otra copa o doble timbal. Se ralla un poco de nuez moscada por encima y se sirve con pajas.

PONCHE AL JEREZ

Para una persona. Se prepara en una copa de cristal: una cucharada pequeña de azúcar en polvo. Se añade una cucharada de las de café de zumo de limón, y dos copitas de Jerez.

Se llena la copa con hielo picado, se mezcla bien y se añaden algunas frutas picadas, así como una copita de vino de Burdeos o de la Rioja, viejo.

Se sirve con pajas.

PONCHE AL RON

En una copa de cristal se prepara una cucharada pequeña de azúcar disuelta en un poco de agua. Se añade una cucharadita de zumo de limón y una copita de ron Jamaicana. Se llena con hielo picado y algunas frutas de tiempo, bien picadas.

Se sirve con pajas.

PONCHE GLORIA

En una ponchera pequeña, se ponen dos yemas de huevo, media cucharada de azúcar (se baten bien ambas cosas), con un poquito de nuez moscada. Luego se añade una copita de las de licor de curacao, media copita de marrasquino y media copa de coñac, así como una copa de vino de manzanilla.

Se agita bien y se sirve con algunos pedacitos de mandarina o naranja, una cucharada de hielo picado.

DULCES

CREMA DIVINA

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar,
- 5 cucharadas de agua,
- 2 huevos (las claras),
- 1/8 de cucharadita de polvo de hornear,
- 1/2 cucharadita de vainilla,
- Sal, una pizca,

Coco rralado, cantidad necesaria.

Procedimiento:

Hervir el azúcar en el agua hasta que tome punto de hilo. Batir las claras a punto de nieve junto con el polvo de hornear, una cucharada de agua y sal.

Agregar al almíbar lentamente. Continuar batiendo hasta enfriar y espesar.

Añadirle la vainilla. Espolvorear con el coco rallado, una vez decorada la torta.

ARROZ CON COCO

Partir un coco procurando no perder el agua; poner a cocinar tres cucharadas de arroz en el agua de coco juntamente con el contenido de un tarro de leche grande evaporada. Dejar hervir hasta que el arroz esté cocido. Agregarle, entonces, el coco rallado azúcar, al gusto, unas gotas de vainilla. Mover siempre hasta que esté espeso. Si se quiere se puede poner a helar.

FLAN DE NESCAFE

Entibiar dos tazas de agua y añadir 1/2 tarro de leche condensada, llevar al fuego, añadiendo esencia de vainilla y una cucharada colmada de Nescafé; dejándole hasta que esté bien diluído, retirar y cuando esté tibio agregarle seis huevos batidos ligeramente, mezclar bien. Acaramelar un molde para flan y vaciar lo preparado, cocinar a baño maría al horno moderado. Desmoldar una vez frío en un plato redondo. Poner alrededor y en el centro copos de crema chantilly.

CAMOTES EN ALMIBAR

Se escogen dos kilos de camotes pequeños; se sancochan se pelan y se dejan enfriar; se prepara un almíbar de un kilo de azúcar "T" con cáscara de naranja y unas gotas de vainilla. Echar el camote y dejar que tome punto, debiendo hervir muy lento para que los camotes se nutran bien.

CAMOTES CON MIEL

Pelar cuatro camotes y cortarlos con rodajas de camote; aparte mezclar 70 grs. de mantequilla derretida con una taza

de miel y echarlo sobre los camotes. Llevar al horno moderado durante cuarenta minutos, dando vuelta a las rodajas una vez y rociándolas varias veces durante la cocción.

BUDIN DE PAN

Remojar tres tazas de pan frío en pedazos chicos, en leche caliente y cuando está bien deshecho agregarle dos huevos, cuatro cucharadas de azúcar, una cajita de pasas; mezclar bien y vaciar en un molde engrasado. Llevar al horno moderado en baño maría. Bañarlo con almíbar.

FLAN DE PLATANOS

Hervir medio litro de leche con 5 cucharadas de azúcar; poner en una vasija 4 yemas y añadir la leche poco a poco moviendo constantemente, agregarle 3 plátanos maduros y pasados por tamiz, mezclar bien. Acaramelar una budinera y vaciar lo preparado, poniendo a baño maría al horno de 40 minutos a una hora. Una vez frío desmoldar y servir con las claras batidas a nieve con azúcar refinada, puesta alrededor.

COPA HELADA

Moler ½ libra de almendras y mezclar con azúcar al gusto o yemas batidas, y 1 cucharada de maicena y la punta de un cuchillo de sal. Se lleva al fuego, moviéndola siempre para el mismo lado hasta que se espese un poco. Al estar helado se saca, se le añade 1 taza de crema de leche y se bate bien. Se sirve en copas de champagne con cerezas confitadas y 2 lenguas de gato incrustadas. Se vuelve a poner a helar hasta el momento de servir.

JALEA DE MEMBRILLO

Lavar una docena de membrillos, cortarlos por la mitad al través, extraerles las semillas y colocar éstas en una muselina atándolas Poner todo juntamente con las semillas atadas en una cacerola, cubrir con agua y dejar hervir hasta que los

membrillos estén recocidos y hayan soltado la gelatina (que el agua esté gomosa). Pasar por una muselina atándolas y dejéndolas enfriar hasta el día siguiente, sin apretarlos. Al día siguiente sedir el líquido, colocar en un recipiente de cobre o aluminio y cuando hierva se le agrega medio kilo de azúcar en terrones por cada litro de líquido; se deja herivir a fuego fuerte hasta que sacando un poquito y dejando enfriar se congele (puede ser de veinte a treinticinco minutos).

Con las pulpas que han quedado se prepara la crema de membrillo.

HELADO DE COCO

Se cuece un litro de leche co nmedio kilo de azúcar, agregando coco rallado y una cucharada de extracto de vainilla y haciendo hervir todo una media hora, se enfría luego y se pone a helar.

HELADO DE CHOCOLATE

Se rallan tres panes de chocolate, mezclando cuatro yemas. Se revuelve todo bien hasta que quede líquido, entonces se toma una taza de azúcar molida y se pone a hervir en una taza y media de leche con un poco de vainilla; se le agrega entonces el chocolate y se revuelve en el fuego, poniéndole una cucharada de manteca. Se deja espesar y se retira.

Cuando está a punto se le echan cuatro claras batidas a punto de nieve y se pone a helar.

HELADO DE FRUTILLA

A un kilo de frutillas se le agregan un kilo de azúcar, un litro de agua y el zumo de medio limón. Se cuela, se le da color con unas gotas de carmín y se pone a helar. Téngase presente que todos los helados con agua necesitan para congelarse más tiempo que los de crema.

COMPOTAS DE MANZANAS

Lavar bien doce manzanitas, dejándoles cáscara y tronquito. Aparte, poner en una cacerola un litro y medio de agua, agregarle 600 gramos de azúcar y dejar hervir a fuego fuerte durante veinte minutos. Agregar después las manzanas y unas gotas de vainilla o unos clavos de olor, y dejar hervir hasta que estén cocidas y el almíbar algo espesito.

Hay que moverlas muy suavemente mientras se están cocinando para conseguir que resulten enteras.

Poner en una cacerolita medio litro de agua, agregarle en pedazos, a gusto y apartando las semillas; agregarle también cinco cucharadas de azúcar y dejar hervir a fuego regular hasta que las manzanas estén cocidas. Mientras está cocinando se le agrega un pedazo de cáscara de limón. Se retira y se sirve con preferencia fría. Es muy buena para personas delicadas.

MANZANAS SECAS

Pelar 6 manzanas y cortarlas en pedacitos chicos, colocar en una cacerolita, agregarle una taza de azúcar, cuatro cucharadas de agua y poner al fuego fuerte hasta que las manzanas estén bien cocids y el jugo y agua reducidos, es decir, que esté seca. Se emplea como relleno de algunos pasteles.

DURAZNO

Pelar doce duraznos y cortarlos en pedazos algo grandes. Aparte, poner en una cacerolita tres cuartos de litro de agua y 350 gramos de azúcar; colocar a fuego fuerte y dejar hervir unos minutos; agregar luego los duraznos y dejarlos hervir hasta que estén cocidos. Se sirve frío.

GELATINA DE CHIRIMOYA

Tres vasos de leche se ponen al fuego y cuando hierve, se le echa 14 talcos deshechos, se le agrega media libra de azú-

car, luego que hierve se le quita del fuego, estando tibia se mezcla con cinco chirimoyas de regular tamaño, pasadas por tela, se cuela todo y se vacia a un molde.

GELATINA DE PATA

Se hacen hervir tres patas de vaca hasta que la carne se desprenda del hueso, se le va quitando la espuma; este caldo se pasa por un cedazo, al día siguiente se le quita las costras y se entibia; se le pone azúcar al gusto, cáscaras de limón real y una botella de vino jerez, se bate un poco 24 claras, todo se reune y se pone en un perolito; se hierve hasta que corte y en seguida se vacia a un colador ,el primer caldo se vuelve a vaciar, cuando esté bien claro se pone en copitas, caundo ya no pase una gota se le pone agua, se hace hervir y se repite la misma operación.

GUAYABITAS (Caramelitos)

Una libra de guayaba cruda pasada por un cedazo, se pone al fuego con una libra de azúcar y un vaso de agua faltando dos dedos, se mueve y cuando está a punto se vacia a una tabla espolvoreada de azúcar molida; una vez que enfría se cortan en la forma que se quiere y se envuelve en azúcar, con canela. El punto se conoce echando un poquito en un plato con agua; si sale con facilidad y se hace pelotitas no duras.

BIZCOCHUELO

Diez huevos separando la yema de la clara, batir bien la clara hasta que quede bien espumosa, poner una libra de azúcar y batir bien, media uez moscada, media libra de harina cernida con dos cucharaditas de "Royal Baking Powder". Muévase para que pase la harina e nlos huevos, póngase en moldes y colóquese en el horno.

BIZCOCHUELO IMPERIAL

Una libra de mantequilla se pone al horno hasta que se ablande ,se quita y bate hasta hacer espuma y moviendo siempre se le agrega media libra de almendras molidas y una libra de harina,. todo junto se mueve un cuarto de hora, se vacía a una lata y se hornea a fuego lento.

Poner a remojar doce guidones en agua hirviendo durante una hora y en la misma agua hervirlos junto con una cucharada de azúcará aparte hervir un litro de leche con azúcar al gusto y ralladura de limón. Cuando hierve agregarle maicena diluída en cantidad para formar crema espesa; añadir los guindones sin pepas y dejar hervir. Vaciar en moldes individuales procurando poner dos guindones en cada uno. Dejar enfriar.

DULCE DE MEMBRILLO

Partir 6 membrillos por mitad y sacarle las pepitas que se pondrán en una taza de agua hirviendo una hora para que suelten la goma; pesar los membrillos y poner la misma cantidad de azúcar en una cacerola con un pedazo de canela; echar los membrillos cortados en rajitas y el agua colada de las pepas; dejar cocer a fuego lento hasta que la fruta esté cocida. Puede darle color con unas gotas de carmín.

CAMOTE CON NARANJAS

Sancochar 6 camotes y cortar en rodajas finas. En una fuente de horno enmantequillada acomodar una capa de camote y otra de rodajas de naranjas peladas (2 naranjas son suficientes); espolvorear con azúcar marca "T" (4 cucharadas), echar encima 2 cucharadas de mantequilla derretida y ½ taza de agua; tapar y cocinar a horno moderado durante ½ hora .

BUÑUELOS DE FRUTAS

Pelar dos manzanas, tres plátanos ;poner en un tazón tres yemas y agregar cuatro cucharadas de azúcar molida, mezclar

bien con cuchara de madera. Incorporar una taza de harina tamizada con una taza de polvo de hornear; añadir una taza de leche y batir hasta formar una pasta igual y espesa. Echar una pizca de sal y las claras a nieve; agregar la fruta cortada en rodajas y dos cucharadas de pasas. Freir por cucharadas en aceite caliente y espolvorear con azúcar impalpable.

LECHE ASADA

Se pone el contenido de dos tarros de leche evaporada en una vasija, se le agregan ocho huevos batidos con azúcar al gusto, y media cucharadita de vainilla. Se vacia en un molde acaramelado y se lleva al horno moderado en baño maría hasta que dore.

MELOCOTONES GLORIA

Tómese doce bizcotelas y colóquese en un molde; poner encima una capa de melocotones al jugo cortados en rajas delgadas; hacer un paquete de gelatina con qusto a fresa, preparar la gelatina poniéndole una taza de agua hirviendo y el jugo de los melocotones; echar la gelatina sobre lo ya preparado y poner a helar hasta que la gelatina esté lista:

BUDIN DE NARANJA

Poner en una vasija de capacidad de un litro, el jugo de 8 naranjas y 2 limones, completar lo que falta para un litro con agua; ponerlo en una cacerola con 150 gramos de azúcar y hacer hervir, incorporar 4 cucharadas de maicena diluída en un poco de agua fría y cocinar 10 minutos moviendo siempre. Vaciar en un molde acaramelado y llevar a la heladera hasta que tome consistencia. Desmoldar y servir.

TORTILLA DE MANZANA

Pelar tres manzanas y, una vez limpias de semillas y centtro, picarlas. Aparte poner en una cacerola 200 gramos de azú-

car, agregar las manzanas y una cucharada de mantequilla; cocer hasta que se deshagan. Retirar y dejar enfriar; batir tres claras a nieve y agregarles una a una las yemas sin dejar de batir; incorporar al puré de manzanas. Poner mantequilla en una sartén y una vez caliente vaciar lo preparado; dejar dorar y dar vuelta. Servir.

BATIDO DE MANGO

Disuélvase un paquete de gelatina con gusto a piña en una taza de agua hirviendo con dos cucharadas de azúcar y una vez disuelto, agregarle media taza de agua fría y una taaz de pulpa de mango (cuatro mangos regulares); déjese enfriar hasta que comience a cuajar. Batir hasta que esté espumoso y espeso. Póngase en un molde y déjese cuajar.

HELADO DE FRESAS

Lavar 3/4 de kg. de fresas y ponerlas en una vasija junto con 400 gramos de azúcar, 10 gramos de gelatina en polvo y una copita de marrasquino; aplastar las fresas con tenedor hasta obtener un puré. Aparte batir 200 gramos de crema de leche bien espesa y agregarla a lo preparado; mezclar bien, batir 10 minutos y vaciar en la cubetera.

DULCE DE PIÑA

Dos piñas se rralan y se ponen al fuego, con un kilo de azúcar y se dejan tomar punto. Si las pinas no son muy maduras, se les echa el jugo delimón; si las pinas fueran demasiado jugosas se les agrega al ponerla al fuego, un camote rallado.

ESPUMA DE CHOCOLATE

Se derriten 100 gramos de chocolate en un poco de leche; se le agregan poco a poco 50 gramos de mantequilla y 2 yemas ligeramente batidas; mezclar bien y añadir las claras a nieve. Se ponen en moldes individuales y se llevan a helar 4 horas.

INDICE

TERCERA LECCION

CUARTA LECCION

QUINTA LECCION

SEXTA LECCION

COMO PREPARAR COCKTAILS Y DULCES

FONDANT- 53

DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS

DISTRIBUIDORA "B R A V O"
Jr. Azángaro Nº 746

LIMA

LIBRERIAS "ERIKA"
AYACUCHO 576
GAMARRA 706

TRUJILLO

